NZ84F7NC-serien

Induktionshäll

användarhandbok

Planet First **100 % Recycled Paper**

Bruksanvisningen är tillverkad av återvunnet papper till 100 %.

föreställ dig möjligheterna

SVENSKA

Tack för att du valde en produkt från Samsung.
Om du vill ha en mer komplett service registrerar du produkten på

www.samsung.com/register

SAMSUNG

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_SE.indd 1 2013-05-27 1:38:35

använda den här bruksanvisningen

Ta dig tid att läsa den här bruksanvisningen innan du börjar använda hällen och var speciellt uppmärksam på säkerhetsinformationen i det följande avsnittet. Spara bruksanvisningen för framtida bruk. Kom ihåg att ge bruksanvisningen till den nya ägaren vid eventuellt ägarbyte.

VIKTIGA SÄKERHETSSYMBOLER OCH FÖRESKRIFTER

Följande symboler används i texten i denna bruksanvisning:

⚠ **VARNING**	Farlig och osäker hantering kan resultera i **allvarliga personskador eller dödsfall**.
⚠ **VAR FÖRSIKTIG!**	Farlig och osäker hantering kan resultera i **mindre personskador eller egendomsskador**.
⚠ **VAR FÖRSIKTIG!**	För att minska risken för brand, explosion, elektrisk kortslutning och personskada vid användning av mikrovågsugnen ska du följa de grundläggande säkerhetsanvisningarna.

	Försök INTE göra följande.
	Försök INTE demontera maskinen.
	Rör INTE.
	Följ anvisningarna exakt.
	Koppla ur strömmen ur vägguttaget.
	Se till att tvättmaskinen är jordad för att undvika elektrisk kortslutning.
	Ring på servicecentrat för hjälp.
	Obs!
	Viktigt

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_SE.indd 2 2013-05-27 1:38:36

säkerhetsanvisningar

De säkerhetsfunktioner som gäller för den här hällen uppfyller alla vedertagna tekniska standarder och säkerhetsstandarder. Som tillverkare anser vi dock att det är vårt ansvar att göra dig medveten om följande säkerhetsanvisningar.

⚠ VARNING

- Den här enheten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, psykisk eller mental förmåga, eller med avsaknad av de erfarenheter och kunskaper som krävs, om inte dessa personer övervakas eller får anvisningar gällande användningen av enheten av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Barn skall övervakas av en vuxen så att de inte leker med maskinen.
- Om utrustningens strömkabel skadas måste den bytas av tillverkaren eller dess servicetekniker, eller av en person med samma fackkunskaper för att undvika olycksrisk.
- Enheten ska tillåta urkoppling av enheten från strömkällan efter installation. Urkoppling blir enkel genom att ha kontakten åtkomlig eller genom att integrera en strömbrytare i det fasta kablaget i enlighet med kablagereglerna.
- **VARNING:** Om det finns sprickor i ytan ska du stänga av hällen för att undvika elstötar.
- Enheten blir mycket varm under användning Omsorg bör vidtas för att undvika att röra värmeelementen inne i hällen.
- **VARNING:** Delar som är lättåtkomliga kan bli heta under användning. Små barn skall hållas på avstånd.
- Ångrengöring ska inte användas.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_SE.indd 3 2013-05-27 1:38:36

- Metallobjekt såsom knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällen eftersom de kan bli mycket heta.
- Efter användning stänger du av hällelementen med kontrollen och förlitar dig inte på avkänningsfunktionen.
- Använd inte slipmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra hällens glas, eftersom det kan repa ytorna, vilket kan leda till att glaset spricker.
- Enheten är inte avsedd att användas med en extern timer eller separat fjärrstyrning.
- **VARNING:** Enheten och dess åtkomliga delar kan bli heta under användning.
  Omsorg bör vidtas för att undvika att röra värmeelementen inne i hällen.
  Barn under 8 år ska inte använda apparaten om de inte övervakas.
- Den här maskinen kan användas av barn från 8 år och personer med nedsatt fysisk, känslomässig eller mental förmåga eller avsaknad av erfarenhet och kunskap om de har fått tillräcklig övervakning eller instruktioner gällande användning av enheten på ett säkert sätt och om de förstår vilka faror som medförs. Barn får inte leka med enheten. Rengöring och användarunderhåll skall inte utföras av barn utan övervakande.
- **VARNING:** Oövervakad tillagning på en häll med fett eller olja kan vara farlig och resultera i brand.
  Försök ALDRIG släcka en eld med vatten, utan stäng av enheten och täck över lågan, med exempelvis ett lock eller en eldfilt.
- **VARNING:** Brandrisk: förvara inga föremål på plattorna.
- Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara mycket hög när enheten är igång.
- Förvara enheten och dess sladd utom räckhåll för barn som är mindre än 8 år.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_SE.indd 4 2013-05-27 1:38:36

⚠ VAR FÖRSIKTIG!

- Se till att hällen installeras och jordas på rätt sätt av en kvalificerad tekniker.
- Hällen ska enbart underhållas av kvalificerad servicepersonal. Reparationer som utförs av okvalificerade personer kan leda till skador eller allvarliga fel. Kontakta ett lokalt servicecenter om hällen behöver repareras. Om instruktionerna inte följs kan det leda till skador och garantin kan ogiltigförklaras.
- Infällda enheter får bara användas efter det att de har monterats i skåp eller arbetsbänkar som uppfyller gällande standarder. Detta tillgodoser tillräckligt skydd för kontakt mot annan elektrisk utrustning enligt gällande säkerhetsnormer.
- Om det blir fel på hällen eller om brott, sprickor eller bristningar uppstår:
  - stäng av alla värmezoner;
  - koppla bort hällen från strömtillförseln och
  - kontakta ett lokalt servicecenter.
- Om det blir sprickor på hällens ovansida ska apparaten stängas av för att undvika elektriska stötar. Använd inte hällen förrän glasytan har bytts ut.
- Värm inte upp aluminiumfolie, produkter inlindade i aluminiumfolie eller frysta matvaror i aluminiumförpackningar på hällen.
- Vätska mellan grytans underrede och hällen kan orsaka ångtryck. Det kan göra att grytan hoppar. Kontrollera alltid att det heta området och grytans underreda är torra.
- Värmezonerna blir heta när du lagar mat. Håll alltid små barn borta från apparaten.
- Förvara allt förpackningsmaterial på avstånd från barn, eftersom förpackningsmaterial kan vara farliga för dem.
- Hällen ska enbart användas i hemmet för vanlig matlagning och stekning. Den är inte utformad för kommersiell eller industriell användning.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_SE.indd 5 2013-05-27 1:38:36

- Använd aldrig hällen för att värma upp ett rum.
- Var försiktig när du ansluter elektriska apparater till eluttag i närheten av hällen. Nätsladdar får inte komma i kontakt med hällytan.
- Fett och oljor som hettas upp för mycket kan snabbt antändas. Lämna aldrig hällen obevakad när du lagar mat med fett och oljor, t.ex. vid fritering.
- Stäng av värmezonerna efter användning.
- Håll alltid kontrollpanelen ren och torr.
- Placera aldrig antändbara föremål på hällen, de kan börja brinna.
- Det finns risk för brännskador om hällen används ovarsamt.
- Sladdar från elprodukter får inte komma i kontakt med ytan på hällen eller heta kokkärl.
- Använd inte hällen för att torka kläder.
- **VARNING:** Användare med pacemaker eller aktivt hjärtimplantat måste hålla överkroppen minst 30 cm från värmezonerna när de är påslagna. Kontakta tillverkaren eller en läkare om du har några frågor. (Endast induktionshäll)
- Försök inte att reparera, demontera eller modifiera enheten själv.
- Stäng alltid av hällen före rengöring.
- Rengör hällen i enlighet med rengörings- och skötselanvisningarna i den här bruksanvisningen.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_SE.indd 6 2013-05-27 1:38:36

instruktioner för kassering

⚠ VARNING KASSERA FÖRPACKNINGSMATERIALET

Allt material som används för att förpacka hällen kan återvinnas. Kartong och hårda skumdelar är märkta. Kasta förpackningsmaterialet och gamla hällar på ett säkert och miljövänligt sätt.

⚠ VARNING KASSERA GAMLA HÄLLAR

VARNING: Innan en gammal häll kasseras ska den göras obrukbar så att den inte kan utgöra någon fara.
Låt en kvalificerad tekniker göra det genom att koppla bort enheten från strömkällan och avlägsna nätsladden.

Hällen får inte kastas som hushållsavfall.

Information om insamlingstider och offentliga insamlingsplatser finns att få från kommunen eller det lokala sophanteringsföretaget.

KORREKT AVFALLSHANTERING AV PRODUKTEN (ELEKTRISKA OCH ELEKTRONISKA PRODUKTER)

(Gäller i länder med separata insamlingssystem)

Denna symbol på produkten, tillbehören och i manualen anger att produkten och de elektroniska tillbehören (t.ex. laddare, headset, USB-kabel) inte bör sorteras tillsammans med annat hushållsavfall när de kasseras. Dessa föremål bör hanteras separat för ändamålsenlig återvinning av beståndsdelarna för att förhindra fara för hälsa och miljö.

Hushållsanvändare bör kontakta återförsäljaren som sålt produkten eller kommunen för vidare information om var och hur produkten och tillbehören kan återvinnas på ett miljösäkert sätt.

Företagsanvändare bör kontakta leverantören samt verifiera angivna villkor i köpekontraktet. Produkten och de elektroniska tillbehören bör inte hanteras tillsammans med annat kommersiellt avfall.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_SE.indd 7 2013-05-27 1:38:37

innehåll

MONTERA HÄLLEN 9

9 Säkerhetsanvisningar för montören
10 Ansluta till strömkälla
12 Installera på arbetsbänk

DELAR OCH FUNKTIONER 15

15 Värmezoner
15 Manöverpanel
16 Komponenter
16 Induktionsuppvärmning
17 Hällens huvudfunktioner
18 Säkerhetsbrytare
19 Indikator för kvarvarande värme
19 Temperaturavkänning

INNAN DU BÖRJAR 20

20 Inledande rengöring

ANVÄNDA HÄLLEN 20

20 Matkärl lämpliga för inducerade värmezoner
21 Lämplig test
21 Kärlens storlek
21 Driftsljud
22 Använda lämpliga matlagningskärl
23 Använda touchkontrollerna
23 Slå på hällen
23 Välja värmezon och värmeinställning
24 Stänga av hällen
24 Stänga av en värmezon
24 Använda barnspärren
25 Timer
27 Extra energi-kontroll
27 Energihantering
28 värmebevarande
28 Paus
28 Bryggkontroll
29 Ljud på/av
30 Rekommenderade inställningar för olika livsmedel

RENGÖRING OCH SKÖTSEL 31

31 Häll
33 Hällram (tillval)
33 Undvika skador på hällen

GARANTI OCH SERVICE 34

34 Vanliga frågor och felsökning
36 Service

TEKNISKA DATA 37

37 Tekniska data
37 Värmezoner

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_SE.indd 8 2013-05-27 1:38:37

montera hällen

⚠ VARNING Se till att den nya hällen enbart monteras och jordas av kvalificerad personal. Följ denna anvisning. Garantin omfattar inte skador som kan uppstå på grund av felaktig installation. Tekniska data finns i slutet av bruksanvisningen.

SÄKERHETSANVISNINGAR FÖR MONTÖREN

- En anordning som gör att apparaten kan kopplas bort från nätströmmen vid alla poler med en kontaktöppningsbredd på minst 3 mm måste tillhandahållas. Lämpliga isoleringsanordningar inkluderar linjeskyddande frånslagningsdon, säkringar (skruvsäkringar ska tas bort från hållaren), jordslutningsbrytare och kontaktorer.
- Apparatens brandskydd uppfyller EN 60335 - 2 - 6. Den kan monteras med ett högt skåp eller en vägg på ena sidan.
- Installationen måste skyddas mot stötar.
- Köksenheten som apparaten ska monteras i måste uppfylla stabilitetskraven i DIN 68930.
- Alla skurna ytor ska tätas med lämpligt tätningsmedel som skydd mot fukt.
- På kakelförsedda arbetsytor måste fogarna i närheten av hällen fyllas med fogmassa.
- På arbetsytor av naturlig eller artificiell sten eller keramik måste alla fastsnäppbara fjädrar fästas med lämpligt konstharts eller blandat vidhäftningsmedel.
- Kontrollera att tätningen har rätt säte mot arbetsytan och att det inte finns några gap. Silikontätningsmedel bör inte användas, det gör borttagning vid service svårare.
- Hällen måste tryckas ut underifrån när den tas bort.
- Ett mothåll kan installeras under hällen.
- Ventilationsöppningen mellan arbetsytan och fronten under den får inte täckas igen.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_SE.indd 9 2013-05-27 1:38:37

ANSLUTA TILL STRÖMKÄLLA

Kontrollera före montering att hällens märkspänning, dvs. spänningen som anges på märkplåten, motsvarar den aktuella strömkällans. Märkplåten är placerad på hällens undre hölje.

⚠ VARNING **Stäng av strömkretsen innan ledningar ansluts till kretsen.**

Värmeelementets spänning är AC 230 V~. Enheten fungerar även i äldre nät med AC 220 V~ eller AC 240 V~.
Hällen ska anslutas till strömkällan med en anordning som gör att den kan kopplas bort från strömkällan vid alla poler med en kontaktöppningsbredd på minst 3 mm, t.ex. ett linjeskyddande frånslagningsdon, en jordfelsbrytare eller säkring.

⚠ VARNING **Kablarna måste anslutas i enlighet med tillämpliga föreskrifter och uttagens skruvar ska dras åt ordentligt.**

⚠ VARNING Använd lämpligt kokkärl och kontrollera att alla värmezoner är klara att användas genom att i turordning slå på dem på den högsta inställningen sedan hällen anslutits till strömkällan.

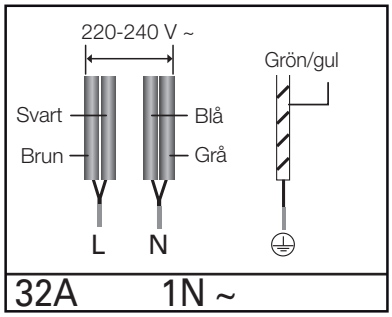
Alla lampor och barnspärren aktiveras när hällen slås på första gången.

⚠ VARNING Var speciellt uppmärksam på fas och neutral ledning i huset och i hällen (kopplingsscheman) eftersom komponenterna kan skadas.
Garantin omfattar inte skador som uppstår på grund av felaktig installation.

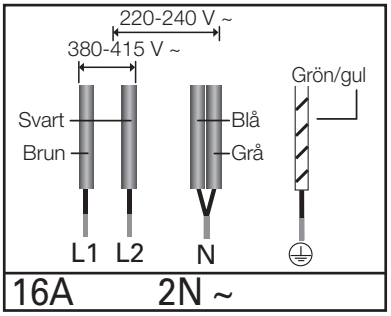
⚠ VARNING Om utrustningens strömkabel skadas måste den bytas av tillverkaren eller dess servicetekniker, eller av en person med samma fackkunskaper för att undvika olycksrisk.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_SE.indd 10 2013-05-27 1:38:37

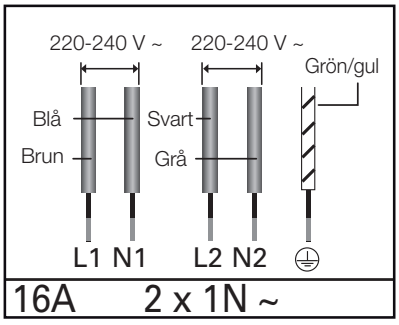
- **1N ~**



- **2N ~ : Separera de 2-fasiga kablarna (L1 och L2) före anslutning.**



2 x 1N ~ : Separera kablarna före anslutning.

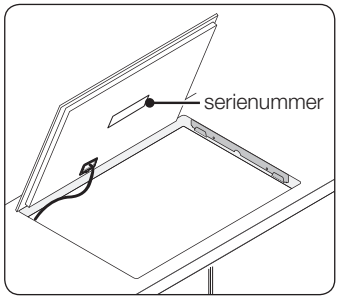


⚠ VARNING För korrekt strömanslutning, följ kabeldiagrammet som sitter nära terminalerna.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_SE.indd 11 2013-05-27 1:38:37

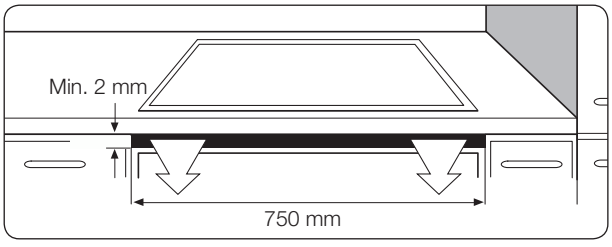
INSTALLERA PÅ ARBETSBÄNK

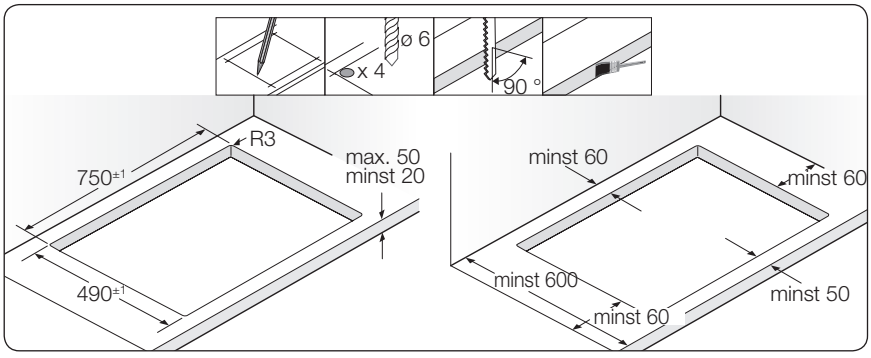
Anteckna serienumret på hällens märkplåt före installationen. Numret krävs i händelse av servicefrågor och syns inte efter installationen eftersom märkplåten sitter på undersidan av hällen.



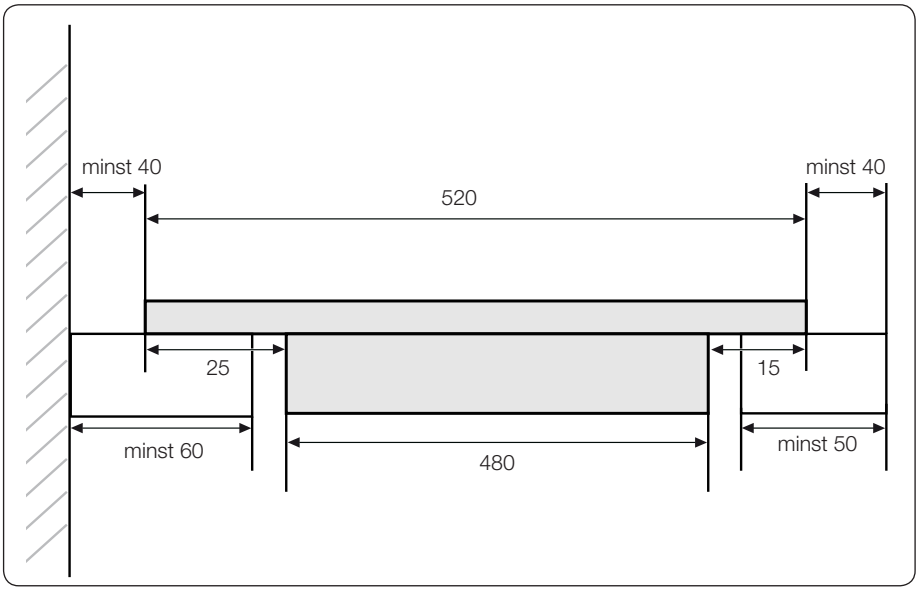
Var speciellt uppmärksam på de minimiavstånd och fria utrymmen som krävs. Säkra fästena på båda sidorna med skruvarna som medföljer innan hällen monteras på fästena.

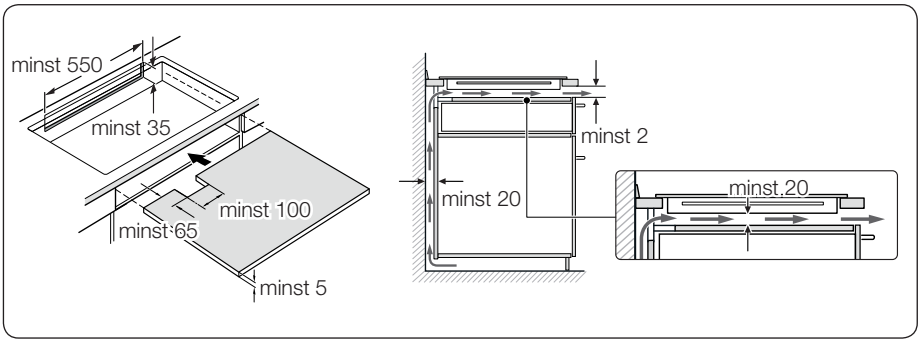
Hällens underdel är utrustad med två fläktar. Om det finns ett skåp under hällen ska det inte användas till att förvara små föremål eller papper, eftersom de kan skada fläkten eller störa kylningen om de sugs fast på den.



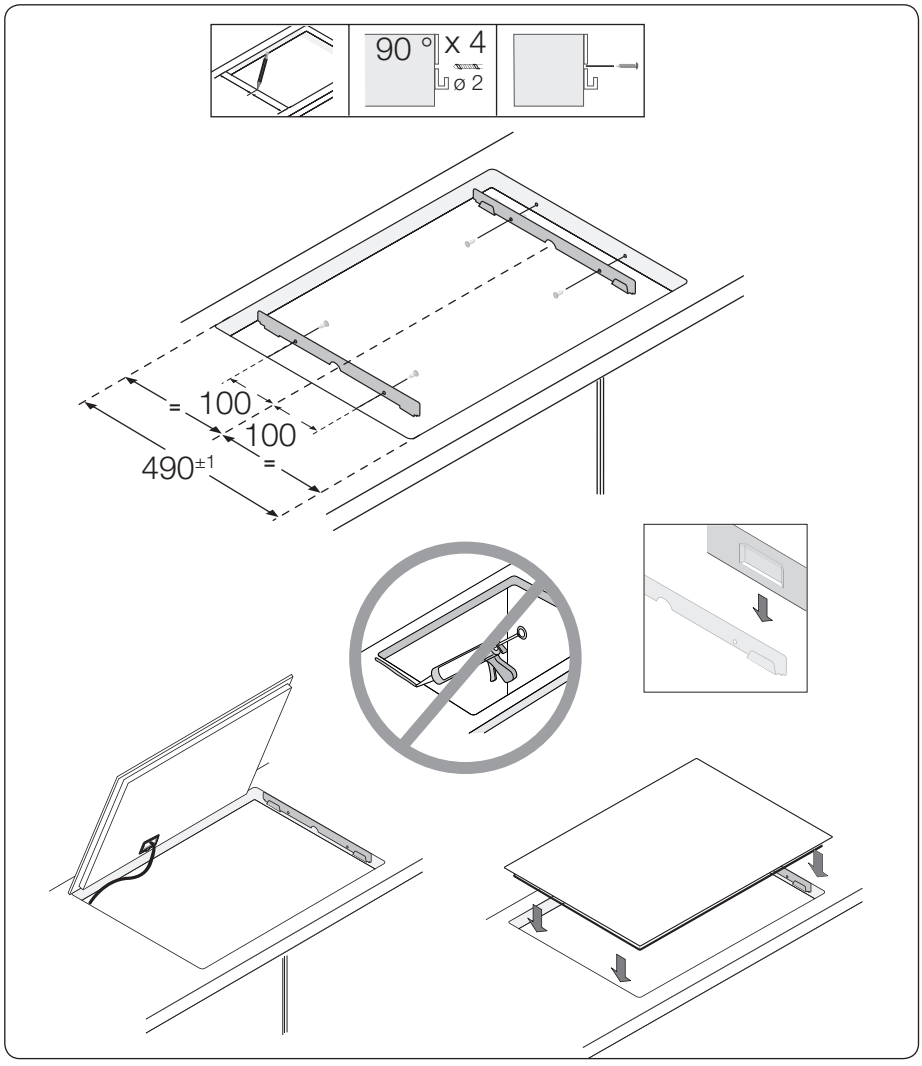


(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_SE.indd 12 2013-05-27 1:38:37





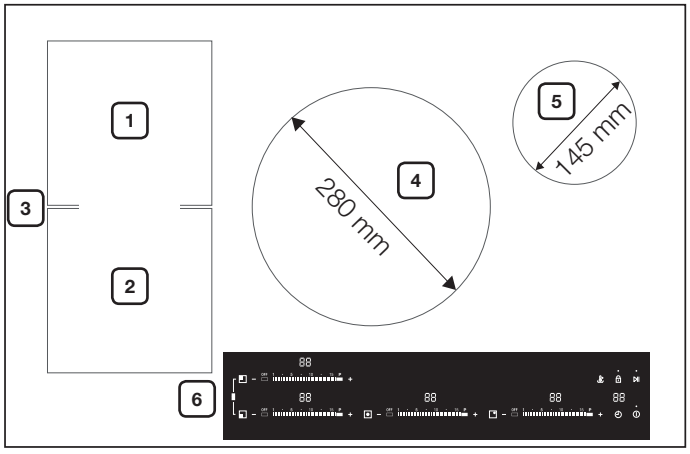
(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_SE.indd 13 2013-05-27 1:38:37



(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_SE.indd 14 2013-05-27 1:38:38

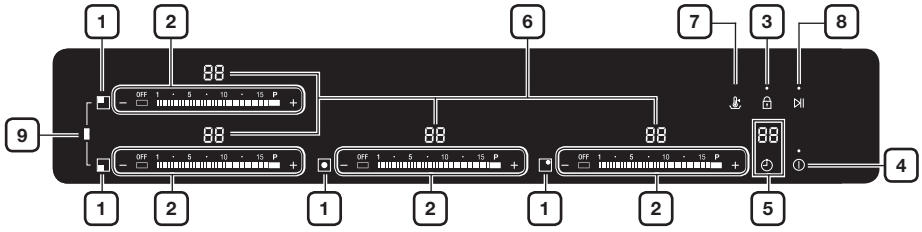
delar och funktioner

VÄRMEZONER



1. Induktionstillagningszon bak på 1800 W med Power Boost 2600 W
2. Induktionstillagningszon fram på 1800 W med Power Boost 2600 W
3. Induktionstillagningszon komplett på 3300 W med Power Boost 3600 W
4. Induktionstillagningszon 2400 W med Power Boost 3600 W
5. Induktionstillagningszon 1200 W med Power Boost 2000 W
6. Manöverpanel

MANÖVERPANEL

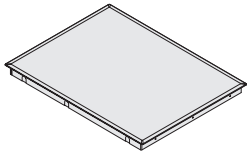


1. Val av värmezon
2. Väljare för värmeinställning
3. Låskontroll
4. På/av-kontroll
5. Timersensor och indikator

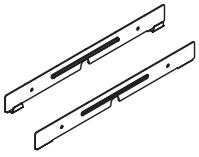
(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_SE.indd 15 2013-05-27 1:38:38

6. Indikatorer för värmeinställningar och kvarvarande värme
7. Värmebevarande
8. Paus
9. Fullständig bryggzonsväljare

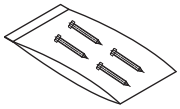
KOMPONENTER



Induktionshäll



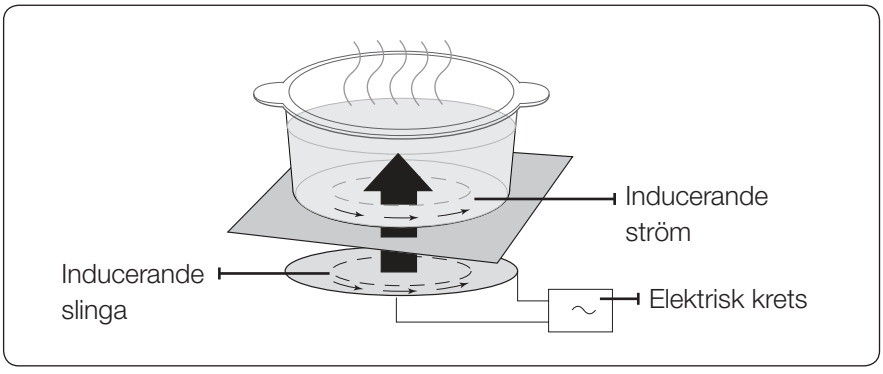
Monteringsfästen



Skruvar

INDUKTIONSUPPVÄRMNING

- **Grunderna för användning av induktionshällar**: När du placerar matkärlet på en värmezon och sätter på hällen skapar de elektriska kretsarna i induktionshällen "inducerad ström" under matkärlet vilket medför att temperaturen omedelbart stiger.



- **Snabbare uppvärmning för matlagning**: Eftersom pannan hettas upp direkt och inte glaset får du en effektivare användning eftersom ingen värme går förlorad. Den största delen av energin överförs till värme.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_SE.indd 16 2013-05-27 1:38:38

HÄLLENS HUVUDFUNKTIONER

- **Glaskeramikytan**: Hällen har en glaskeramikyta med fyra värmezoner.
- **Touchkontroller**: Hällen styrs med touchkontrollerna.
- **Enkel rengöring** : Fördelen med glaskeramikytan och touchkontrollerna är att de är lätt åtkomliga för rengöring. Den jämna, plana ytan är lätt att rengöra.
- **På-/av-sensor**: På/av-kontrollsensorn fungerar som hällens huvudströmbrytare. Strömförsörjningen kopplas bort helt när du trycker på kontrollen.
- **Kontroll- och funktionsindikatorer**: Digitala skärmar och indikatorlampor visar information om inställningar och avancerade funktioner samt kvarvarande värme i de olika värmezonerna.
- **Säkerhetsbrytare**: En säkerhetsbrytare ser till att alla värmezoner stängs av automatiskt efter en viss tid om inställningen inte ändras.
- **Indikator för kvarvarande värme**: En ikon för kvarvarande värme visas på skärmen om värmezonen är så het att det finns risk för brännskador.
- **Power Boost** P : Använd den här funktionen när du vill värma upp kärlet snabbare än när du väljer maximal nivå '9'. (Skärmen visar 'P'.)
- **Autoavkänning**: För varje värmezon finns en automatisk matkärlsdetektering. Systemet känner av kärl med en diameter som är något mindre än värmezonen. Kärlet måste alltid placeras mitt på varje värmezon. Du ska dessutom använda avsedda matkärl.
- **Digitala displayer**:
  - - hällen är påslagen
  - 1 till 9, P valda värmeinställningar
  - H restvärme (Håll varmt)
  - h kvarvarande värme
  - L barnspärren är aktiverad
  - S E felmeddelande, kontrollen har tryckts in i mer än 8 sekunder.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_SE.indd 17 2013-05-27 1:38:39

- felmeddelande, när hällen är överhettad på grund av felanvändning (exempel: hällan används med tomma kärl)
- meddelande, kärlet är inte lämpligt eller för litet, eller inget kärl har placerats på värmezonen.

- **Värmebevarande** : Använd den här funktionen för att hålla tillagad mat varm. Skärmen visar '' .
- **Paus** : Använd den här funktionen för att slå på alla värmezoner på inställningen låg energi.
  (exempel: för att ta ett telefonsamtal)
  På skärmen visas ‘’.
- **Fullständig bryggzonväljare : ** Använd den här funktionen för att utöka värmezonen till hela vänster sida.

SÄKERHETSBRYTARE

Om en av värmezonerna inte stängs av eller om värmeinställningen inte justeras på en längre tid, kommer den aktuella värmezonen att stängas av automatiskt.
Kvarvarande värme anges med , (för "het") på den digitala skärmen för värmezonen.
Värmezonerna stängs av automatiskt i följande fall:

Värmeinställning	Slår av
1-3	Efter 6 timmar
4-6	Efter 5 timmar
7-9	Efter 4 timmar
10-15	Efter 1,5 timmar

Om hällen överhettas på grund av onormal användning visas . Hällen stängs av.

Om kärlet är olämpligt eller för litet, eller om inget kärl har placerats på värmezonen, visas . Efter 1 minut kommer värmezonen att stängas av.

Om en eller flera av värmezonerna stängs av innan den angivna tiden har gått ut, ska du läsa avsnittet "Felsökning".

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_SE.indd 18 2013-05-27 1:38:40

Andra anledningar till att en värmezon stängs av

Alla värmezoner stängs av om vätska kokar över och hamnar på kontrollpanelen.
Den automatiska säkerhetsbrytaren aktiveras även om du placerar en fuktad trasa på kontrollpanelen. I båda fallen måste hällen slås på igen med **På/av-kontrollen** ⏻ efter det att vätskan eller trasan har avlägsnats.

INDIKATOR FÖR KVARVARANDE VÄRME

När en enskild värmezon eller hällen stängs av, visas kvarvarande värme med H, h (för "het") på den digitala skärmen för värmezonen. Indikatorn för kvarvarande värme slocknar inte förrän värmezonen har svalnat, även om värmezonen har slagits av.
Du kan använda den kvarvarande värmen för att tina upp eller för att hålla maten varm.

⚠ VARNING Så länge indikatorn för kvarvarande värme är tänd finns det risk för brännskador.

⚠ VARNING Om ett strömavbrott inträffar, släcks symbolen H, h och information om kvarvarande värme visas inte. Det kan emellertid fortfarande finnas risk för att du bränner dig. Undvik detta genom att alltid vara försiktig i närheten av hällen.

TEMPERATURAVKÄNNING

Om temperaturen i en värmezon blir för hög så att den överstiger säkerhetsnivån, kommer temperaturen i zonen automatiskt att sänkas.
När du har använt hällen färdigt kommer kylfläkten att fortsätta tills hällens elektronik har kylts ner. Kylfläkten stängs av automatiskt beroende på hur varm elektroniken är.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_SE.indd 19 2013-05-27 1:38:40

innan du börjar

INLEDANDE RENGÖRING

Torka glaskeramikytan med en fuktad trasa och rengöringsmedel för glaskeramikhällar.

⚠ VARNING Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Detta kan skada ytan.

använda hällen

MATKÄRL LÄMPLIGA FÖR INDUCERADE VÄRMEZONER

Induktionshällen kan endast sättas på när ett magnetiskt matkärl har placerats på en värmezon. Du kan använda följande typer av matkärl.

Material för matkärl

Material för matkärl	Lämplighet
Stål, emaljerat stål	Ja
Gjutjärn	Ja
Rostfritt stål	Om det är försett med lämplig etikett från tillverkaren
Aluminium, koppar, mässing	Nej
Glas, keramik, porslin	Nej

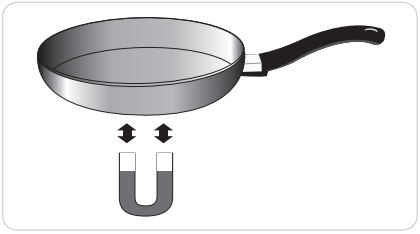
Matkärl avsedda för induktionshällar är förmärkta av tillverkaren.

Vissa matkärl kan skapa ljud när de används på inducerande värmezoner. Dessa ljud beror inte på något fel i utrustningen och påverkar inte funktionen på något sätt.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_SE.indd 20 2013-05-27 1:38:40

LÄMPLIG TEST

Kärl som är lämpliga för induktionshäll har en magnet på undersidan och tillverkaren har lagt till en symbol att den är lämplig för ändamålet.



KÄRLENS STORLEK

De inducerande värmezonerna anpassas automatiskt till storleken på kärlets undersida till en viss gräns. Den magnetiska del av kärlets undersida måste ha en minimidiameter som är anpassad till storleken på värmezonen.

Diameter på värmezoner	Minimidiameter för kärlets undersida
280 mm	180 mm
145 mm	100 mm
Främre eller bakre brygga	120 mm
Fullständig brygga	180 mm (långsida), ovalt, fiskfat

DRIFTSLJUD

Om du hör något av följande.

- Sprickbildningsljud: kärlen är tillverkade i andra typer av material.
- Visslande: du använder mer än två värmezoner och kärlen är tillverkade i olika material.
- Hummande: du använder höga effektnivåer.
- Klickande: elektrisk växling inträffar.
- Väsande: fläkten går.

Ljuden är normala och beror inte på några fel.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_SE.indd 21 2013-05-27 1:38:40

ANVÄNDA LÄMPLIGA MATLAGNINGSKÄRL

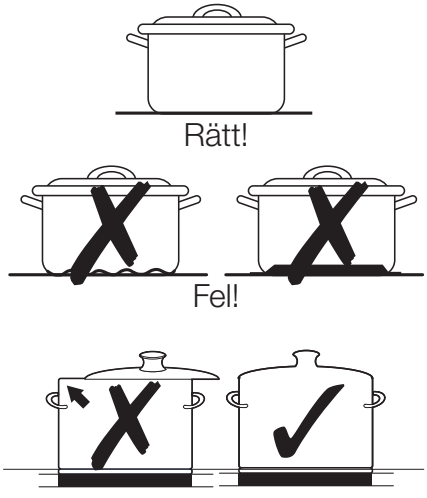
Bättre kärl ger bättre resultat.

- Du känner igen ett bra kok- eller stekkärl genom att titta på undersidan. Undersidan ska vara så tjock och plan som möjligt.
- Var speciellt uppmärksam på basens diameter när du köper nya matlagningskärl. Tillverkarna anger ofta bara den övre kantens diameter.
- Använd inte kärl med skadade undersidor, t.ex. vassa kanter eller repor. Permanenta repor kan uppstå om kärlen glider på ytan
- Kärlens undersida är ofta en aning inåtböjda (konkava) när de är kalla. De ska aldrig vara böjda utåt (konvexa).
- Följ tillverkarens anvisningar när du använder specialkärl, t.ex. tryckkokare, sjudningskärl eller en wok.

Energibesparingstips

Du kan spara värdefull energi genom att följa anvisningarna nedan.

- Placera alltid stek- och kokkärl på hällen innan värmezonen slås på.
- Energiförbrukningen ökar om värmezonerna eller kärlens undersidor är smutsiga.
- Lägg lock på kärlen så att de täcks helt om det går.
- Stäng av värmezonen innan tillagningstiden nått sitt slut och utnyttja den kvarvarande värmen för att tina upp eller hålla maten varm.



(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_SE.indd 22 2013-05-27 1:38:41

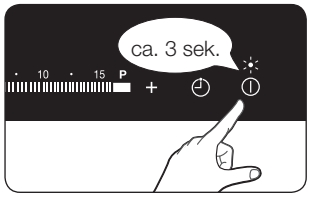
ANVÄNDA TOUCHKONTROLLERNA

Använd touchkontrollerna genom att trycka på önskad panel med fingret tills motsvarande skärm tänds eller slocknar eller funktionen aktiveras.
Kontrollera att du bara rör vid en sensor när hällen används. Om du håller fingret plant mot panelen kan en närliggande sensor aktiveras.

SLÅ PÅ HÄLLEN

1. När strömmen är ansluten trycker du först på **låskontrollen** i ca. 3 sekunder.

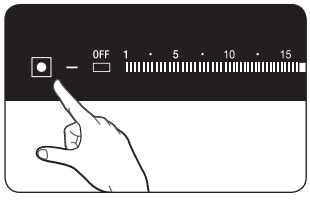
2. Enheten sätts på med **På-/avkontrollen** ⏻.
   Tryck på **På-/avkontrollen** ⏻ i 3 sekunder.
   De digitala displayerna visar **-**.



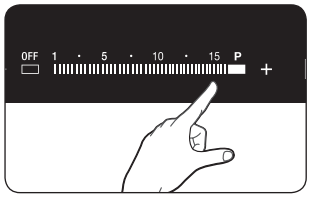
När hällen har slagits på med **På-/avkontrollen** ⏻ måste en värmeinställning väljas inom ca. 10 sekunder. Hällen stängs av säkerhetsskäl annars av.

VÄLJA VÄRMEZON OCH VÄRMEINSTÄLLNING

1. Välj värmezon genom att trycka på motsvarade zonknapp.



2. För att ställa in och justera effektnivån rör du vid **valalternativen för värmeinställning**.

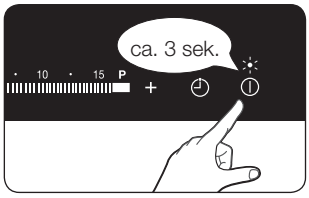


(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_SE.indd 23 2013-05-27 1:38:41

Om mer än en sensor hålls intryckt i över 8 sekunder, visas **SF** på inställningsdisplayen. Tryck på **På-/avkontrollen** ⏻ för att återställa sensorn.

STÄNGA AV HÄLLEN

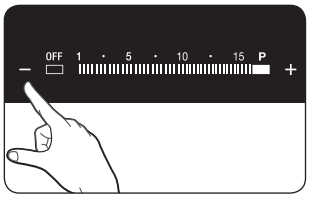
För att helt stänga av enheten använder du **På-/avkontrollen** ⏻.
Tryck på **På-/avkontrollen** ⏻ i 3 sekunder.



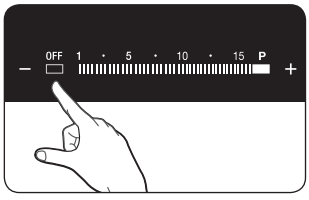
När du stänger av en värmezon eller hela hällen, visas kvarvarande värme på de digitala skärmarna för motsvarande värmezoner med ett **H** eller **h** (för "het").

STÄNGA AV EN VÄRMEZON

1. När du vill stänga av en värmezon ändrar du tillbaka inställningen till **-** genom att använda kontrollpanelens ⊖ **-kontroll**.



2. Eller tryck bara på överensstämmande knapp för värmezonen **OFF**.



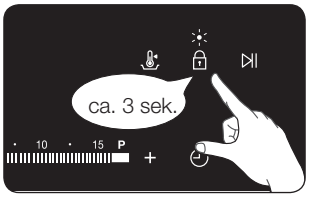
ANVÄNDA BARNSPÄRREN

Barnspärren gör att en värmezon inte kan slås på och en matlagningsyta aktiveras av misstag. Du kan låsa kontrollpanelen, utom **på/av-kontrollen** ⏻ så att inställningarna inte ändras av misstag, t.ex. genom att en trasa dras över panelen.

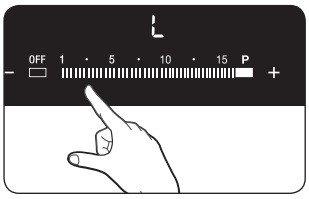
(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_SE.indd 24 2013-05-27 1:38:42

Aktivera och inaktivera barnspärren

1. Tryck på **låskontrollen** 🔒 i cirka 3 sekunder.
   En ljudsignal bekräftar ditt val.



2. Tryck på **någon av kontrollerna**.
   visas på skärmarna vilket anger att barnspärren är aktiverad.



3. Du stänger av barnspärren genom att trycka på **låskontrollen** 🔒 igen i 3 sekunder. En ljudsignal hörs som bekräftelse.

TIMER

Timern kan användas på två sätt:

Använda timern som säkerhetsbrytare:

Om en viss tid anges för en värmezon, kommer värmezonen att stängas av när den tiden gått. Funktionen kan användas för flera värmezoner samtidigt.

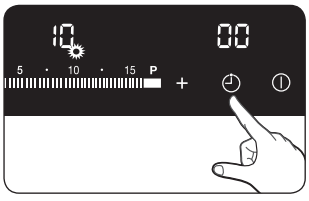
Använda timern för nedräkning:

Nedräkningstimern kan inte användas om en värmezon redan är påslagen.

Ställa in som säkerhetsbrytare

Värmezonerna som du vill aktivera säkerhetsbrytaren för måste vara påslagna.

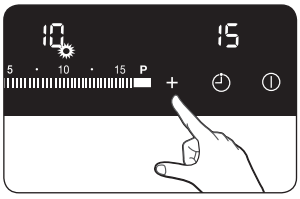
1. När värmezonen är påslagen trycker du på **timerkontrollen** ⏲ för att aktivera den blinkande signalen för motsvarande värmezon.
   Tryck på **timerkontrollen** ⏲ flera gånger vid behov tills rätt värmezon är vald.
   Exempelvis motsvarar den främre vänstra indikatorn den främre vänstra värmezonen. visas på timerdisplayen.



(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_SE.indd 25 2013-05-27 1:38:42

Nästa aktiva tillagningszon väljs genom att trycka på sensorn för **Timerkontroll** ⏲ igen.

2. Ställ med **timerinställningsknapparna** (⊕ eller ⊖) in den tidsperiod, t.ex. 15 minuter, efter vilken värmezonerna ska stängas av automatiskt. Säkerhetsbrytaren är nu aktiverad.



Använd **timerkontrollen** ⏲ om du vill visa återstående tid för en av värmezonerna.
Motsvarande indikator börjar blinka långsamt.
Du återställer inställningen med **timerinställningsknapparna** (⊕ eller ⊖). Värmezonen stängs automatiskt av när den angivna tidsperioden har gått ut, en ljudsignal hörs som bekräftelse och en indikator visas på timerskärmen.

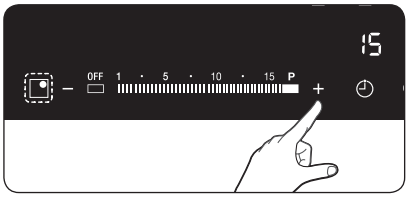
För att göra inställningarna snabbare trycker du på någon av ⊕ eller ⊖ **kontroll** tills önskat värde uppnås.
Om du trycker på ⊖ **kontrollen** först börjar tidsinställningen med 99 minuter; om ⊕ **kontrollen** trycks in först börjar tidsinställningen på 1 minut.

Nedräkningstimer

Hällen måste vara påslagen och alla värmezoner avstängda om du vill använda nedräkningstimern.

1. Tryck på sensorn för **Timerkontroll** ⏲.
00 visas på timerdisplayen.

2. Ställ in önskad tidsperiod med den höra bakre tillagningsplattans **Timerinställningsreglage** (⊕ eller ⊖).
Nedräkningsfunktionen för timern är nu aktiverad och återstående tid visas i timerdisplayen.
För att avbryta den återstående tiden trycker du på sensorn för timerkontrollen ⏲.



(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_SE.indd 26 2013-05-27 1:38:43

EXTRA ENERGI-KONTROLL

Med funktionen för extra energitillskott P blir mer energi tillgänglig för varje värmezon. (exempel: när du vill få en stor kastrull med vatten att koka snabbare)

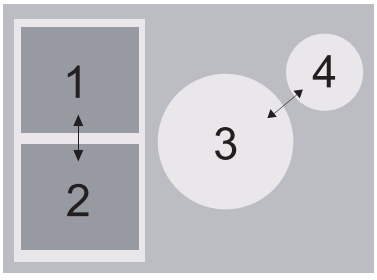
Värmezoner	Maxtid för extra energi
280 mm	5 min
145 mm	10 min
Främre eller bakre brygga	10 min
Fullständig brygga	5 min

Därefter återställs värmezonerna automatiskt till energinivå 5

I vissa lägen kan funktionen för extra energitillskott inaktiveras för att skydda interna komponenter i hällen.

ENERGIHANTERING

För värmezonerna finns en maximal energinivå.
Om gränsvärdet överskrids med funktionen för extra energitillskott, kommer energihanteringssystemet automatiskt att reducera värmen som är inställd för värmezonen.



- Vänster sida: Nr. 1 och nr 2 är parvis inställda värmezoner
- Höger sida: Nr. 3 och nr 4 är parvis inställda värmezoner

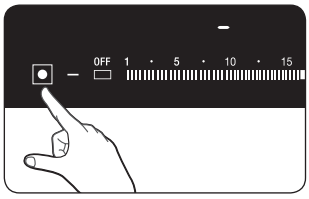
Indikatorn för den här värmezonen ändras under några sekunder mellan inställd värmeinställning och maximal värmeinställning. Efter det ändras indikatorn från inställd värmeinställning till maximal värmeinställning.

För att använda funktionen med extra energi P på en 280 mm värmezon ska du stänga av den 145 mm värmezonen.

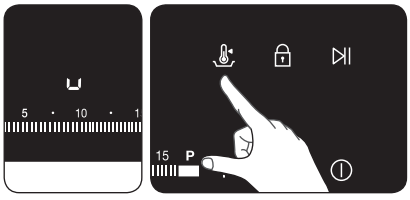
(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_SE.indd 27 2013-05-27 1:38:43

VÄRMEBEVARANDE

1. Använd den här funktionen för att hålla tillagad mat varm. Tryck på överensstämmande knapp för värmezonen.



2. Tryck på knappen **Värmebevarande** .



PAUS

Funktionen PAUS ⏯ försätter simultant alla värmezoner som är påslagna i läget låg energi, och sedan tillbaka till den tidigare inställda värmeinställningen. Den här funktionen är användbar för kortare avbrott, t.ex. när telefonen ringer.

När PAUS-funktionen ⏯ aktiveras avaktiveras alla peksensorer förutom kontrollsensorerna **'PAUS', 'Lås'** och **'On/Off (På/Av)'**. För att återuppta tillagningen trycker du på knappen PAUSE igen.

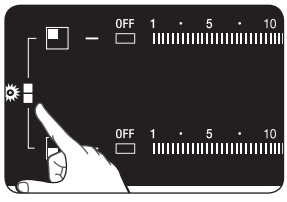
	Manöverpanel	Teckenfönster
Att slå på	Tryck på PAUS ⏯	
Att slå av	Tryck på PAUS ⏯	återgå till föregående energinivå

Timerfunktionerna stoppas inte av PAUS ⏯.

BRYGGKONTROLL

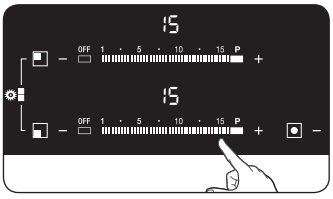
Bryggfunktionen kan styra hela vänster sidas värmezon så att stora kokkärl kan användas. (exempel: ovala grytor som fiskgrytor)

1. Rör vid sensorknappen **Bridge** för fullständig bryggzon.



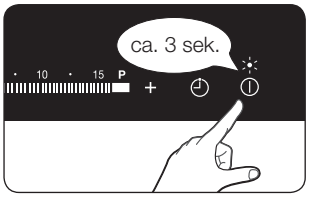
(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_SE.indd 28 2013-05-27 1:38:44

2. Tryck på värmeinställningsväljarna (⊕ eller ⊖). Värmeinställningen som visas på vänster sida (främre, bakre) ändras.

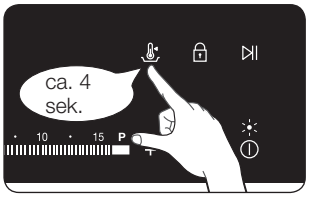


LJUD PÅ/AV

1. Tryck på sensorn för **På/Av-kontrollen** ⏻ i 3 sekunder. De digitala skärmarna visar -.



2. Tryck på knappen för **Håll varmt** i 4 sekunder inom 10 sekunder efter att strömmen slagits på.



3. Ljudet stängs AV och oF visas på timerdisplayen.

4. För att ändra ljudinställning upprepar du procedur nr 1 och nr 2. Ljudet sätt PÅ och on visas på timerdisplayen.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_SE.indd 29 2013-05-27 1:38:45

REKOMMENDERADE INSTÄLLNINGAR FÖR OLIKA LIVSMEDEL

Värdena i tabellen nedan är riktlinjer. Värmeinställningarna som krävs för olika tillagningsmetoder beror på ett antal faktorer, inklusive kärlens kvalitet och typen och mängden mat som tillagas.

Inställning	Tillagningsmetod	Användningsexempel
14-15	Hetta upp Fräsa upp Steka	Koka upp stora mängder vätska, koka pasta, bryna kött och grytor (koka gulasch, bräsera kött)
10-13	Intensiv Steka	Biff, rostbiff, rösti, korv, pannkakor/plättar
8-9	Steka	Schnitzel/kotlett, lever, fisk, kroketter, stekta ägg
6-7	Koka	Koka upp till 1,5 l vätska, potatis, grönsaker
3-5	Ångkoka Stuva Koka	Ångkoka och stuva små mängder grönsaker, koka ris och mjölkrätter
1-2	Smälta	Smälta smör, lösa upp gelatin, smälta choklad

Värmeinställningarna som anges i tabellen ovan är enbart avsedda som riktlinjer.

Du måste justera värmeinställningarna efter kärlen och livsmedlen som används.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_SE.indd 30 2013-05-27 1:38:45

rengöring och skötsel

HÄLL

⚠ VARNING Rengöringsmedel får inte komma i kontakt med en varm glaskeramikyta: Alla rengöringsmedel måste avlägsnas med tillräcklig mängd rent vatten eftersom de har en frätande effekt när ytan blir het. Använd inte aggressiva rengöringsmedel, t.ex. rengöringsmedel för grillar eller ugnar, kökssvampar eller stålbollar.

Rengör glaskeramikytan efter varje användningstillfälle när den fortfarande känns varm. Det förhindrar att spill bränns fast på ytan. Avlägsna kalk, vattenmärken, fett och metalliska missfärgningar med ett rengöringsmedel för glaskeramik eller rostfritt stål.

Lätt smuts

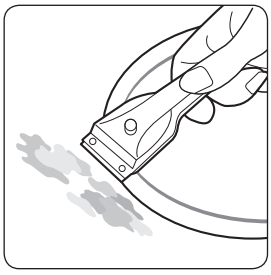
1. Torka glaskeramikytan med en fuktad trasa.
2. Torka torrt med en ren trasa. Det får inte finnas några rester av rengöringsmedel kvar på ytan.
3. Torka hela glaskeramikytan noga en gång i veckan med ett rengöringsmedel för glaskeramik eller rostfritt stål.
4. Torka glaskeramikytan med tillräckliga mängder rent vatten och torka torrt med en ren, luddfri trasa.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_SE.indd 31 2013-05-27 1:38:45

Ihärdiga fläckar

1. Använd en glasskrapa när du ska ta bort mat som kokat över eller fastbrända stänkfläckar.
2. Placera glasskrapan i vinkel mot glaskeramikytan.
3. Avlägsna fläckarna genom att skrapa med bladet.

Glasskrapor och rengöringsmedel för glaskeramik finns i specialbutiker.



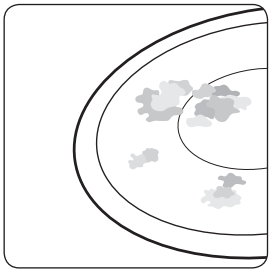
Hårt fastbrända fläckar

1. Avlägsna fastbränt socker, smält plast, aluminiumfolie och andra material omedelbart med glasskrapan när ytan fortfarande är varm.

VARNING Det finns risk att du bränner dig när glasskrapan används på en het värmezon.

2. Rengör hällen som vanligt när den har svalnat.
   Om något har smält på en värmezon och värmezonen har svalnat, ska du värma upp den igen vid rengöringen.

Det går inte att avlägsna repor och mörka skavanker på glaskeramikytan som orsakats av t.ex. en kastrull med vassa kanter. Detta påverkar emellertid inte hällens funktion.



(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_SE.indd 32 2013-05-27 1:38:45

HÄLLRAM (TILLVAL)

⚠ VARNING Använd inte vinäger, citronsaft eller avkalkningsmedel på hällens infattning eftersom de kan orsaka matta fläckar.

1. Torka infattningen med en fuktad trasa.
2. Lös upp intorkad smuts med en blöt trasa. Torka bort och torka torrt.

UNDVIKA SKADOR PÅ HÄLLEN

- Använd inte hällen som en arbetsyta eller förvaringsplats.
- Aktivera inte en värmezon om det inte finns ett kärl på hällen eller om kärlet är tomt.
- Glaskeramik är ett mycket tåligt material och motståndskraftigt mot temperaturförändringar, men det är inte oförstörbart. Glaskeramiken kan skadas om ett mycket vasst eller hårt föremål tappas på hällen.
- Placera inte kärl på hällens infattning. Repor och andra skador på ytbehandlingen kan uppstå.
- Undvik att spilla sura vätskor, t.ex. vinäger, citronsaft och avkalkningsmedel på infattningen, eftersom de kan orsaka matta fläckar.
- Om socker eller sockerhaltiga blandningar kommer i kontakt med en het värmezon och smälter, ska spillet avlägsnas med en köksskrapa medan det är varmt. Om fläckarna får torka in, kan ytan skadas när de tas bort.
- Håll alla föremål och material som kan smälta borta från glaskeramikytan, t.ex. plast, aluminiumfolie och ugnsfolie. Sådana material måste avlägsnas omedelbart med en skrapa om de smälter på hällen.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_SE.indd 33 2013-05-27 1:38:45

garanti och service

VANLIGA FRÅGOR OCH FELSÖKNING

Åtgärda småfel själv med hjälp av följande anvisningar eftersom de annars kan leda till större fel. Försök inte utföra andra reparationer om det inte går att åtgärda felet med hjälp av anvisningarna nedan.

⚠ VARNING Reparationer ska enbart utföras av en kvalificerad servicetekniker. Felaktigt utförda reparationer kan leda till allvarliga faror för användaren. Kontakta ett servicecenter om hällen behöver repareras.

Vad gör jag om värmezonerna inte fungerar?

Kontrollera följande:

- Säkringen i husets säkringsskåp är hel. Tillkalla en kvalificerad elektriker om säkringen går ofta.
- Hällen är påslagen.
- Indikatorerna på kontrollpanelen är tända.
- Värmezonen är påslagen.
- Värmezonen är inställd på önskad värmeinställning.

Vad gör jag om värmezonerna inte slås på?

Kontrollera följande:

- Det har gått mer än 10 sekunder sedan på/av-kontrollen slogs på och önskad värmezon slogs på (se avsnittet "Slå på hällen").
- Kontrollpanelen är delvis täckt av en fuktad trasa eller vätska.

Vad gör jag om skärmarna utom indikatorn för återstående värme H, h plötsligt slocknar?

Det kan bero på två saker:

- På/av-kontrollen har aktiverats av misstag.
- Kontrollpanelen är delvis täckt av en fuktad trasa eller vätska.

Vad gör jag om återstående värme inte anges på skärmen efter det att värmezonerna har stängts av?

Kontrollera följande:

- Värmezonen användes bara en kort tid och blev därmed inte tillräckligt het. Kontakta kundtjänst om värmezonen är het.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_SE.indd 34 2013-05-27 1:38:45

Vad gör jag om det inte går att stänga av eller slå på en värmezon?

Det kan bero på något av följande:

- Kontrollpanelen är delvis täckt av en fuktad trasa eller vätska.
- Barnspärren är aktiverad.

Vad gör jag om skärmen är tänd?

Kontrollera följande:

- Kontrollpanelen är delvis täckt av en fuktad trasa eller vätska. Återställ den genom att trycka på sensorn för "På/Av"-kontrollen.

Vad gör jag om skärmen är tänd?

Kontrollera följande:

- Hällen är överhettad på grund av onormal användning.
- När hällen kylts ner trycker du på sensorn för "På/Av"-kontrollen för att återställa inställningarna.

Vad gör jag om skärmen är tänd?

Kontrollera följande:

- Kärlet är inte lämpligt eller för litet, eller inget kärl har placerats på värmezonen.
- Om det är ett olämpligt kärl släcks meddelandet automatiskt.

Vad ska jag göra om kylfläkten körs efter att hällen har slagits av?

Kontrollera följande:

- När du är klar med användningen av hällen körs kylfläkten av sig själv för att svalna.
- Efter att hällens elektronik har svalnat stängs kylfläkten av.

Om du begär service för ett fel som beror på att hällen används felaktigt, kan du debiteras för serviceteknikerns besök även om garantin fortfarande gäller.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_SE.indd 35 2013-05-27 1:38:45

SERVICE

Läs avsnittet "Felsökning" innan du ringer och begär hjälp eller service.
Följ instruktionerna nedan om du fortfarande behöver hjälp.

När det gäller tekniska fel

Kontakta ett servicecenter om det är ett tekniskt fel.
Förbered dig inför samtalet. Det underlättar felsökningsprocessen och gör det enklare att avgöra om ett servicebesök krävs.
Tänk på följande:

- Hur yttrar sig problemet?
- När inträffar problemet?

Ha hällens modell- och serienummer till hands när du ringer.
Följande information finns på märkplåten:

- Modellbeskrivning
- Serienummer (15 siffror)

Vi rekommenderar att du antecknar informationen här för framtida referens.

Modell: _____

Serienummer: _____

I vilka fall kan du debiteras under garantiperioden?

- Om du kunde ha åtgärdat problemet själv genom att följa anvisningarna i avsnittet "Felsökning".
- Om serviceteknikern måste göra flera besök eftersom relevant information inte tillhandahålls före besöket och det gör att serviceteknikern t.ex. måste göra flera resor för reservdelar. Du kan undvika sådana kostnader genom att förbereda dig inför samtalet enligt ovan.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_SE.indd 36 2013-05-27 1:38:45

tekniska data

TEKNISKA DATA

Hällens mått	Bredd	800 mm
	Djup	520 mm
	Höjd	56 mm
Mått för hål i arbetsbänk	Bredd	750 mm
	Djup	490 mm
	Hörnradie	3 mm
Spänning		220-240 V ~ 50 / 60 Hz
Maximalt ansluten strömbelastning		7,2 kW
Vikt	Netto	15,5 kg
	Brutto	18,7 kg

VÄRMEZONER

Position	Diameter	Ström
Bak, höger	145 mm	1200 W/snabbstart 2000 W
Center	280 mm	2400 W/snabbstart 3600 W
Främre brygga	-	1800 W/snabbstart 2600 W
Bakre brygga	-	1800 W/snabbstart 2600 W
Fullständig brygga	-	3300 W/snabbstart 3600 W

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_SE.indd 37 2013-05-27 1:38:46

pm

pm

FRAGOR ELLER KOMMENTARER

LAND	RING	ELLER BESOK OSS ONLINE PA ADRESSEN
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030-6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	0180 5 SAMSUNG bzw. 0180 5 7267864* (*0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)	www.samsung.com
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56 480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Kodnr: DG68-00512A

NZ84F7NC-serie

Induksjonskomfyrtopp

brukerhåndbok

Denne håndboken er laget av 100 % resirkulert papir.

tenk deg mulighetene

NORSK

Gratulerer med ditt nye Samsung-produkt.
For å få mer fullstendig service lønner det seg å registrere produktet på

www.samsung.com/register

SAMSUNG

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_NO.indd 1 2013-05-06 1:53:59

bruke denne håndboken

Ta deg tid til å lese denne brukerhåndboken. Vær spesielt oppmerksom på sikkerhetsinformasjonen som du finner i følgende kapittel, før du bruker apparatet ditt. Behold denne håndboken for fremtidige oppslag. Hvis du overlater apparatet til andre eiere, må du huske å levere med manualen til den nye eieren.

VIKTIGE SIKKERHETSSYMBOLER OG FORHOLDSREGLER

Følgende symboler er brukt i teksten i denne brukerveiledningen:

⚠ **ADVARSEL**	Farer eller usikker bruk som kan føre til **alvorlige personskader eller død**.
⚠ **FORSIKTIG**	Farer eller usikker bruk som kan føre til **mindre personskader eller skader på gjenstander**.
⚠ **FORSIKTIG**	For å redusere risikoen for brann, eksplosjon, elektrisk støt eller personskader når du bruker komfyrtoppen, følger du disse grunnleggende sikkerhetsforholdsreglene.

	IKKE prøv dette.
	Må IKKE demonteres.
	Må IKKE røres.
	Følg instruksjonene nøye.
	Trekk ut støpselet fra kontakten.
	Sørg for at maskinen er jordet slik at du unngå støt.
	Ta kontakt med servicesenteret for hjelp.
	Merknad
	Viktig

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_NO.indd 2 2013-05-06 1:54:00

sikkerhetsinstruksjoner

Sikkerhetsaspektene omkring dette apparatet er i samsvar med alle godtatte tekniske standarder og sikkerhetsstandarder. Som produsenter mener vi imidlertid også at det er vårt ansvar å gjøre dere kjent med følgende sikkerhetsinstrukser.

⚠ ADVARSEL

- Dette apparatet er ikke beregnet for å brukes av personer (inkludert barn) som er svekket fysisk, sansemessig eller mentalt, eller som mangler erfaring og kunnskap, med mindre de er under oppsyn eller har fått opplæring av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Hvis ledningen blir skadet, må den byttes ut av produsenten, serviceagenten eller en annen kvalifisert person for å unngå farer.
- Det bør være mulig å koble apparatet fra strømforsyningen etter installasjonen. Frakoblingen kan oppnås ved å ha støpselet lett tilgjengelig eller ved å tilføye en bryter i kablingen i samsvar med kablingsreglene.
- **ADVARSEL:** Hvis platen er sprukket, må du skru av apparatet for å unngå faren for elektrisk støt.
- Under bruk blir apparatet varmt. Pass på å unngå å berøre varmeelementene inne i komfyrtoppen.
- **ADVARSEL:** Deler som man kan komme borti, kan bli varme under bruk. Små barn må holdes unna.
- Det skal ikke brukes en damprenser.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke plasseres på komfyrtoppens overflate, siden de kan bli varme.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_NO.indd 3 2013-05-06 1:54:00

- Slå av komfyrelementet med bryteren etter bruk, ikke bruk kjelesensoren som eneste sikring.
- Ikke bruk sterke slipemidler eller metallskrape til å rengjøre glasset på komfyrtoppen. Dette kan føre til at overflaten blir skrapet opp slik at glassoverflaten blir skadet.
- Apparatet er ikke ment å skulle opereres ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- **ADVARSEL:** Dette apparatet og deler man kan komme borti, blir varme under bruk.
  Pass på å unngå å berøre varmeelementene inne i komfyrtoppen.
  Barn under 8 år må holdes unna med mindre de er under kontinuerlig oppsyn.
- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover, og av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental evne, eller som mangler erfaring og kunnskap, dersom de er under oppsyn eller har fått opplæring av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke gjøres av barn uten oppsyn.
- **ADVARSEL:** Det kan være farlig å ikke holde oppsyn med maten hvis du lager mat på en komfyrtopp med fett eller olje. Dette vil kunne føre til brann.
  Du må ALDRI prøve å slukke en brann med vann, men heller slå av apparatet og deretter dekke til flammen med f.eks. et lokk eller et brannteppe.
- **ADVARSEL:** Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på tilberedningsoverflatene.
- Temperaturen til tilgjengelige overflater kan være høy når apparatet er i bruk.
- Hold apparatet og ledningen utenfor rekkevidden til barn under 8 år.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_NO.indd 4 2013-05-06 1:54:00

⚠ FORSIKTIG

- Pass på at apparatet er riktig installert og jordet av kvalifiserte fagfolk.
- Bare kvalifiserte fagfolk kan utføre service på dette apparatet. Reparasjoner foretatt av ukvalifiserte personer kan føre til skade eller alvorlig funksjonssvikt. Hvis apparatet trenger reparasjon, må du kontakte ditt lokale servicesenter. Hvis disse instruksjonene ikke følges, kan det føre til skade og gjøre garantien ugyldig.
- Innebygde apparater må bare brukes etter at de er installert i rom og på arbeidssteder som overholder gjeldende standarder. Dette sikrer tilstrekkelig beskyttelse mot kontakt for elektriske enheter i samsvar med kravene i gjeldende sikkerhetsstandarder.
- Hvis apparatet fungerer dårlig eller hvis det oppstår brudd, sprekker eller rifter:
  - slå av alle kokesoner,
  - koble komfyrtoppen fra strømforsyningen og
  - kontakt ditt lokale servicesenter.
- Hvis koketoppen sprekker, må du slå apparatet av for å unngå elektrisk støt. Ikke bruk komfyrtoppen før glassplaten er byttet.
- Ikke bruk komfyrtoppen til å varme opp aluminiumsfolie, produkter pakket i aluminium eller frosne varer som er oppbevart i kokekar av aluminium.
- Væske mellom kjelebunnen og komfyrtoppen kan gi damptrykk. Dette kan få kjelen til å hoppe. Pass alltid på at kokeplaten og kjelebunnen holdes tørre.
- Kokesonene blir varme når du lager mat. Hold alltid små barn unna apparatet.
- Hold alt emballasjemateriell utenfor barns rekkevidde siden de kan være farlige for dem.
- Dette apparatet skal bare brukes til normal koking og steking i hjemmet. Det er ikke laget for kommersiell eller industriell bruk.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_NO.indd 5 2013-05-06 1:54:00

- Bruk aldri komfyrtoppen til å varme opp rommet.
- Vær forsiktig når du setter inn elektriske apparater i stikkontakter i nærheten av komfyrtoppen. Strømledninger må ikke komme i kontakt med koketoppen.
- Overopphetet fett og olje kan raskt ta fyr. Forlat aldri overflateenheter uten tilsyn når du lager mat i fett eller olje, for eksempel når du lager chips.
- Slå av kokesonene etter bruk.
- Hold alltid kontrollpanelene rene og tørre.
- Plasser aldri brennbare gjenstander på komfyrtoppen. Det kan føre til brann.
- Uforsiktig bruk kan medføre fare for brannskader.
- Ledninger fra elektriske apparater må ikke berøre den varme overflaten på komfyrtoppen eller varme kokekar.
- Ikke bruk komfyrtoppen til å tørke klær.
- **ADVARSEL:** Brukere med pacemakere og Active Heart-implantater må holde overkroppen minst 30 cm fra induksjonskokesonene når disse står på. Hvis du er i tvil, ber vi om at du tar kontakt med produsenten av implantatet eller legen din. (gjelder kun koketopper som virker etter induksjonsprisippet)
- Ikke forsøk å reparere, demontere eller endre apparatet selv.
- Slå alltid apparatet av før du gjør rent.
- Gjør ren komfyrtoppen i samsvar med rengjørings- og behandlingsinstruksjonene i denne håndboken.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_NO.indd 6 2013-05-06 1:54:00

instruksjoner for avhending

⚠ ADVARSEL AVHENDING AV EMBALLASJE

Alle materialer som er brukt i emballasjen til dette apparatet, er fullstendig resirkulerbare. Ark og deler i hardskum er riktig merket. Sørg for at emballasjemateriale og gamle apparater blir avhendet med hensyn til sikkerhet og miljø.

⚠ ADVARSEL RIKTIG AVHENDING AV DITT GAMLE APPARAT

ADVARSEL: Før du kaster et gammelt apparat, må du gjøre det ubrukelig slik at det ikke kan oppstå fare.
Dette gjør du ved å kontakte en kvalifisert fagperson og få vedkommende til å koble apparatet fra strømnettet og fjerne nettledningen.

Apparatet må ikke kastes i husholdningsavfallet.

Informasjon om innsamlingsdatoer og offentlige avfallsdeponier er tilgjengelig fra det lokale renholdsverket.

KORREKT AVHENDING AV DETTE PRODUKTET (AVFALL FRA ELEKTRISK OG ELEKTRONISK UTSTYR)

(Gjelder i land med avfallssortering)

Denne merkingen som vises på produktet, dets tilbehør eller dokumentasjon, indikerer at produktet eller det elektroniske tilbehøret (for eksempel lader, headset, USB- eller strømkabel) ikke skal kastes sammen med annet husholdningsavfall ved slutten av levetiden. For å hindre potensiell skade på miljøet eller helseskader grunnet ukontrollert avfallsavhending ber vi om at dette avfallet holdes adskilt fra andre typer avfall og resirkuleres på ansvarlig måte for å fremme bærekraftig gjenbruk av materielle ressurser.

Private forbrukere bør kontakte enten forhandleren de kjøpte produktet av, eller lokale myndigheter for detaljer om hvor og hvordan disse artiklene kan resirkuleres på en miljøvennlig måte.

Forretningsbrukere bør kontakte sin leverandør og undersøke vilkårene i kjøpskontrakten. Dette produktet og det elektroniske tilbehøret skal ikke blandes med annet kommersielt avfall som skal kastes.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_NO.indd 7 2013-05-06 1:54:00

innhold

INSTALLERE KOMFYRTOPPEN 9

9 Sikkerhetsinstruksjoner for installatøren
10 Koble til strømnettet
12 Installere i benkeplaten

DELER OG FUNKSJONER 15

15 Kokesoner
15 Kontrollpanel
16 Komponenter
16 Induksjonsoppvarming
17 Apparatets nøkkelfunksjoner
18 Sikkerhetsutkobling
19 Restvarmeindikator
19 Temperatursensor

FØR DU BEGYNNER 20

20 Rengjøring ved oppstart

BRUK AV KOMFYRTOPPEN 20

20 Kokekar for matlaging med induksjonssoner
21 Egnethetstest
21 Størrelse på kokekar
21 Driftslyder
22 Bruk av egnede kokekar
23 Bruke berøringsbryterne
23 Slå på apparatet
23 Velge kokesone og varmeinnstilling
24 Slå av apparatet
24 Slå av en kokesone
24 Bruke barnesikringen
25 Tidtaker
27 Effektøkning-bryter
27 Strømstyring
28 hold varm
28 Pause
28 Brokontroll
29 Lys på/av
30 Foreslåtte innstillinger for tilberedning av spesielle matvarer

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD 31

31 komfyrtopp
33 Komfyrtoppramme (alternativ)
33 Unngå skader på apparatet

GARANTI OG SERVICE 34

34 Vanlige spørsmål og feilsøking
36 Service

TEKNISKE DATA 37

37 Tekniske data
37 Kokesoner

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_NO.indd 8 2013-05-06 1:54:00

installere komfyrtoppen

⚠ ADVARSEL Pass på at det nye apparatet blir installert og jordet av kvalifisert personell. Vennligst følg denne anvisningen. Garantien vil ikke dekke skader som kan oppstå som et resultat av feil installasjon. Tekniske data finner du på slutten av denne håndboken.

SIKKERHETSINSTRUKSJONER FOR INSTALLATØREN

- Det må finnes en enhet i den elektriske installasjonen som gjør det mulig å koble apparatet fra strømnettet i alle polene med en kontaktåpning på minst 3 mm. Passende isolasjonsenheter inkluderer sikringsbryter for utkobling av linje, sikringer (sikringer med skrufatning må fjernes fra holderen), jordfeilbryter og vernebryter.
- Når det gjelder brannvern, samsvarer dette apparatet med EN 60335 - 2 - 6. Denne typen apparat kan installeres med et høyt skap eller vegg på én side.
- Installasjonen må garantere for beskyttelse mot støt.
- Kjøkkenenheten der apparatet monteres, må oppfylle stabilitetskravene i DIN 68930.
- For beskyttelse mot fuktighet må alle avkuttede overflater forsegles med egnet forsegling.
- På flislagte overflater må skjøtene i området der komfyrtoppen plasseres, være helt fylt opp med fugemasse.
- På naturlig, kunstig stein eller keramikktopper, må snappfestefjærene festes på plass med egnet kunstharpiks eller blandet klebemiddel.
- Sikre at forseglingen er riktig plassert mot arbeidsflaten uten mellomrom. Ekstra silikonforsegling må ikke brukes. Det ville gjøre demontering mye vanskeligere ved service.
- Komfyrtoppen må presses ut nedenfra når den skal fjernes.
- Det kan installeres et brett under komfyrtoppen.
- Ventilasjonsåpningen mellom benkeplaten og fronten på enheten under den må ikke tildekkes.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_NO.indd 9 2013-05-06 1:54:01

KOBLE TIL STRØMNETTET

Før tilkobling må du sjekke at apparatets nominelle spenning, dvs. den spenningen som er angitt på typeskiltet, stemmer overens med tilgjengelig strømforsyning. Typeskiltet er plassert på den nederste karmen på komfyrtoppen.

⚠ ADVARSEL **Slå av strømmen før du kobler kablene til kretsen.**

Spenningen i varmeelementet er AC230 V~. Apparatet virker også perfekt på eldre nettverk med AC220 V~ eller AC240 V~. Komfyrtoppen skal kobles til nettet med en enhet som tillater at apparatet kan kobles fra nettet på alle poler med en kontaktåpning på minst 3 mm, dvs. automatisk sikringsbryter for utkobling av linje, jordfeilbryter eller vernebryter.

⚠ ADVARSEL **Kabelkoblingene må gjøres i samsvar med forskriftene og terminalskruene må festes sikkert.**

⚠ ADVARSEL Så snart komfyrtoppen er koblet til strømnettet, må du kontrollere at alle kokesonene er klare til bruk ved å slå dem kort på etter tur på maksimumsinnstilling med egnede kokekar.

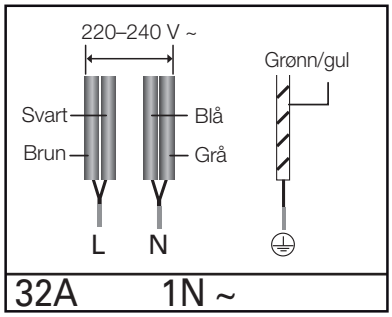
Når komfyrtoppen blir slått på for første gang, lyser alle displayene, og barnesikringen blir aktivert.

⚠ ADVARSEL Pass på å avstemme og nøytralisere tilordning av koblingene i huset og apparatet (koblingsskjemaer). Ellers kan komponenter bli skadet.
Garantien dekke ikke skader som skyldes feil installasjon.

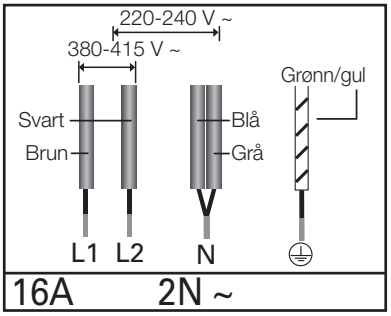
⚠ ADVARSEL Hvis ledningen blir skadet, må den byttes ut av produsenten, serviceagenten eller en annen kvalifisert person for å unngå farer.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_NO.indd 10 2013-05-06 1:54:01

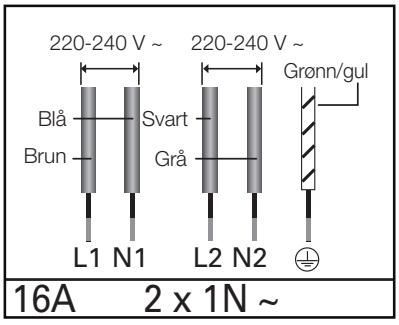
- **1N ~**



- **2N ~ : Separer 2-fasete ledninger (L1 og L2) før tilkobling.**



2 x 1 N ~ : Separer ledningene før tilkobling.

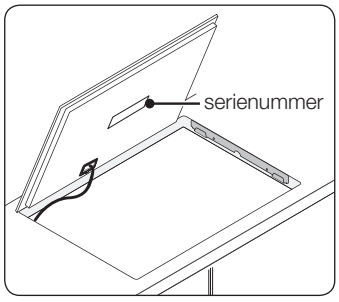


ADVARSEL For riktig forsyningstilkobling, følg kablingsdiagrammet ved terminalene.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_NO.indd 11 2013-05-06 1:54:01

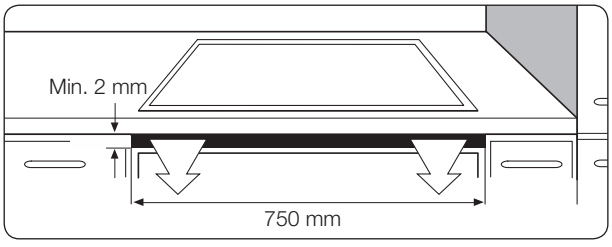
INSTALLERE I BENKEPLATEN

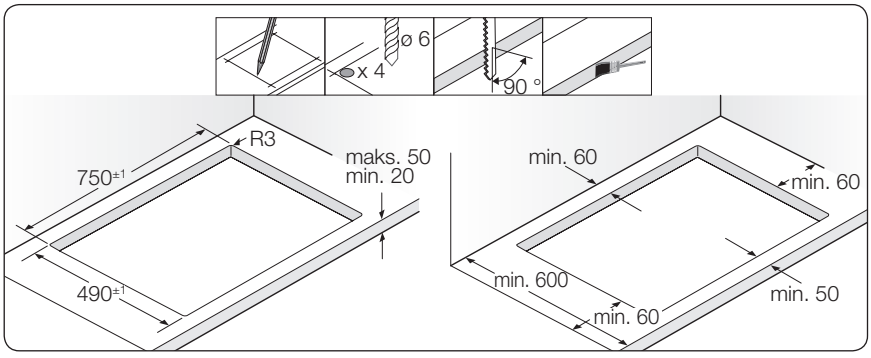
Noter ned serienummeret på apparatets typeskilt før installasjonen. Dette nummeret er nødvendig i tilfelle det er behov for service og det er ikke lenger tilgjengelig etter installasjon, ettersom det befinner seg på det opprinnelige typeskiltet på undersiden av apparatet.



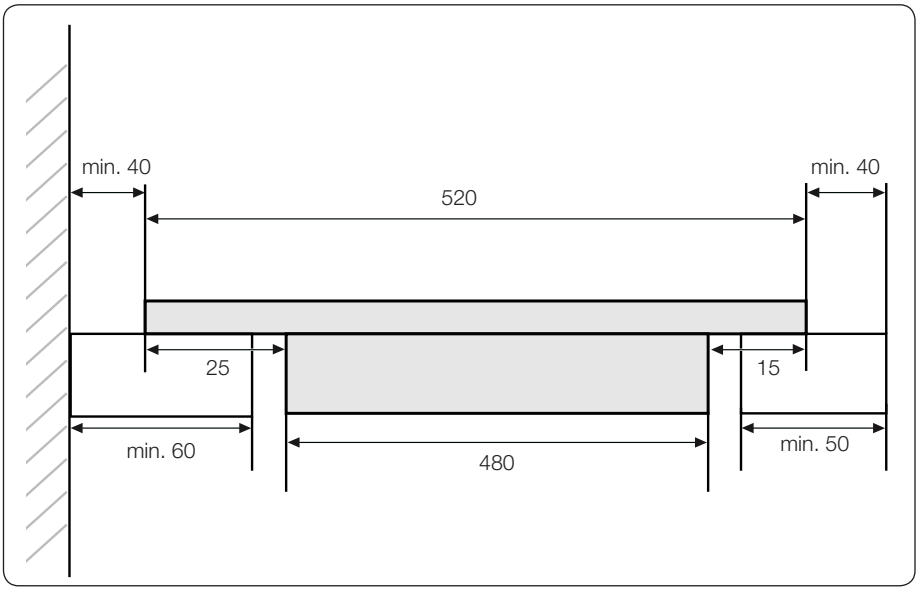
Vær spesielt oppmerksom på kravene om minimumsplass og -klaring. Sikre brakettene på begge sider med de medfølgende skruene før du monterer komfyrtoppen oppå brakettene.

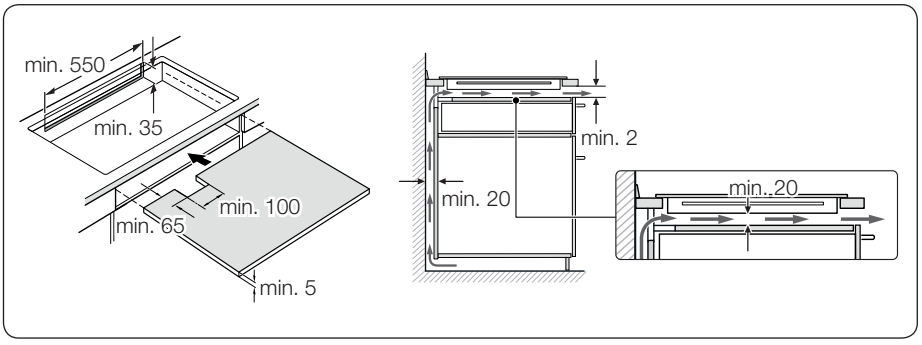
Bunnen av komfyrtoppen er utstyrt med to vifter. Hvis det en skuff under komfyrtoppen, bør den ikke brukes til oppbevaring av små gjenstander eller papir, da det kan skade viften eller forstyrre kjølingen hvis de suges inn i viften.



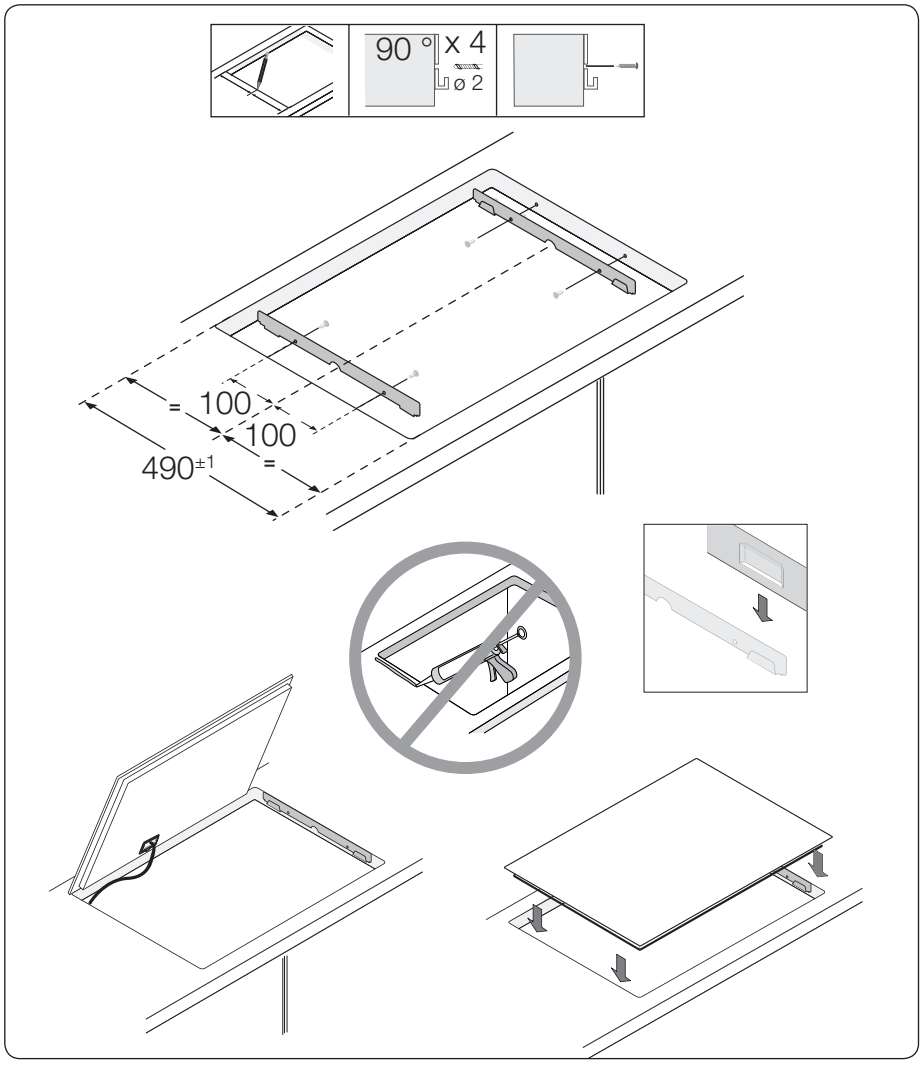


(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_NO.indd 12 2013-05-06 1:54:02





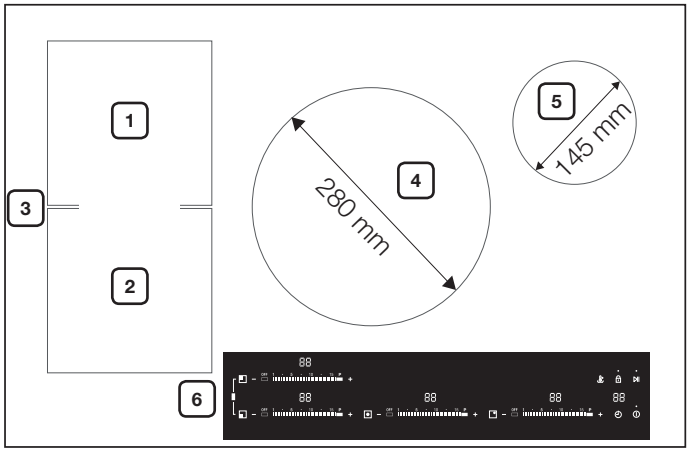
(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_NO.indd 13 2013-05-06 1:54:02



(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_NO.indd 14 2013-05-06 1:54:02

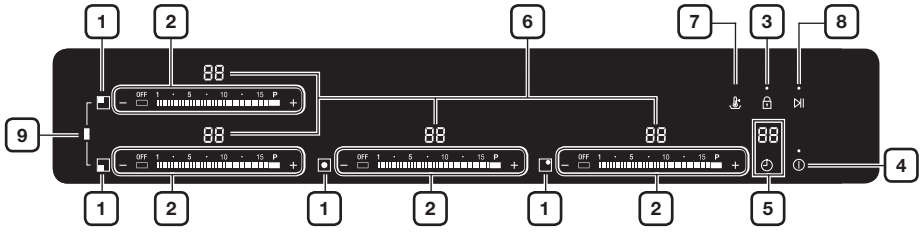
deler og funksjoner

KOKESONER



1. Bakre induksjonsbrosone 1800 W, med booster 2600 W.
2. Fremre induksjonsbrosone 1800 W, med booster 2600 W.
3. Komplett induksjonsbrosone 3300 W, med booster 3600 W.
4. Induksjonsoppvarmingssone 2400 W, med booster3600 W.
5. Induksjonsoppvarmingssone 1200 W, med booster 2000 W.
6. Kontrollpanel

KONTROLLPANEL

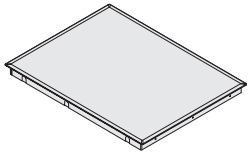


1. Brytere for valg av kokesone
2. Valg for varmeinnstilling
3. Låsbryter
4. På/Av-bryter
5. Tidtakerbryter og -indikator

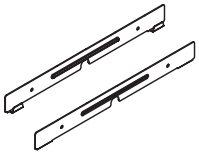
(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_NO.indd 15 2013-05-06 1:54:02

6. Indikatorer for varmeinnstillinger og restvarme
7. Hold varm
8. Pause
9. Sonevelger for komplett bro

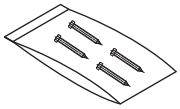
KOMPONENTER



Induksjonskomfyrtopp



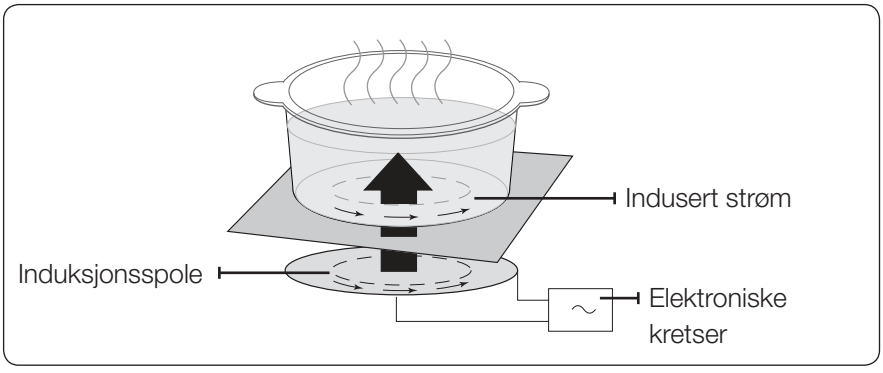
Installasjonsbraketter



Skruer

INDUKSJONSOPPVARMING

- **Prinsippet med induksjonsoppvarming**: Når du plasserer et kokekar på en kokesone og slår den på, produserer de elektroniske kretsene i induksjonskomfyrtoppen "indusert strøm" i bunnen av kokekaret, slik at kokekarets temperatur umiddelbart øker.



- **Raskere koking og steking**: Siden kokekaret blir varmet opp direkte, ikke glassplaten, blir effekten bedre enn i andre systemer fordi ingen varme går tapt. Det meste av energien som absorberes, transformeres til varme.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_NO.indd 16 2013-05-06 1:54:03

APPARATETS NØKKELFUNKSJONER

- **Kokeflate av keramisk glass**: Apparatet har en kokeflate av keramisk glass og fire kokesoner som reagerer raskt.
- **Berøringsbrytere**: Apparatet styres ved hjelp av berøringsbrytere.
- **Enkel rengjøring**: Fordelen med kokeflate og brytere av keramisk glass er at de er lette å gjøre rene. Den glatte, flate overflaten er lett å gjøre ren.
- **På/Av-bryter**: På/Av-bryteren gir apparatet en ekstra strømbryter. Når du berører denne bryteren, slås strømmen helt av eller på.
- **Kontroll og -funksjonsindikatorer**: Digitale displayer og indikatorlamper gir informasjon om innstillinger og aktiverte funksjoner, og viser om det finnes restvarme i de ulike kokesonene.
- **Sikkerhetsutkobling**: En funksjon for sikkerhetsutkobling sikrer at alle kokesoner slås av automatisk etter en viss tid hvis innstillingen ikke er endret.
- **Restvarmeindikator**: Et ikon for restvarme vises på displayet hvis kokesonen er så varm at det er fare for å brenne seg.
- **Effektøkning P** : Bruk denne funksjonen til å varme opp innholdet i kokekaret raskere enn det maksimale effektnivået "H". (Displayet vil vise "P".)
- **Automatisk kjelesensor**: Hver kokesone inneholder en automatisk kjelesensor. Systemet er kalibrert slik at det skal gjenkjenne kokekar med en diameter som er bare litt mindre enn kokesonen. Kjeler og andre kokekar må alltid plasseres midt på hver kokesone. Du må alltid bruke egnede kokekar.
- **Digitale displayer**:
  - - apparatet er slått på
  - 1 til H, P valgte varmeinnstillinger
  - H restvarme (Hold varm)
  - h restvarme
  - L barnesikringen er aktivert
  - S E feilmelding når sensoren har blitt berørt i mer enn 8 sekunder.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_NO.indd 17 2013-05-06 1:54:03

- feilmelding når komfyrtoppen er overopphetet på grunn av unormal bruk (for eksempel når det står tomme kokekar på en kokesonen).
- melding når det blir brukt uegnede eller for små kokekar eller hvis det ikke er plassert noen kokekar på kokesonen.

- **Hold varm** : Bruk denne funksjonen til å holde kokt mat varm. Displayet vil vise "".)
- **Pause** : Bruk denne funksjonen for å stille alle kokesonene til lav strøm. (for eksempel for å ta en telefon)
  Skjermen viser "".
- **Sonevelger for komplett bro :** Bruk denne funksjonen til å utvide kokesonen til hele venstre side.

SIKKERHETSUTKOBLING

Hvis én av kokesonene ikke er slått av eller varmeinnstillingen ikke er justert etter en lengre periode, vil denne kokesonen automatisk slå seg selv av.
Eventuell restvarme vil angis med , (for "hot") på de digitale displayene for de ulike kokesonene.
Kokesonene slås av automatisk i følgende tilfeller.

Varmeinnstilling	Slå av
1-3	Etter 6 timer
4-6	Etter 5 timer
7-9	Etter 4 timer
10-15	Etter 1,5 timer

Hvis komfyrtoppen er overopphetet på grunn av unormal bruk, vil vises. Og komfyrtoppen vil bli slått av.

Hvis det blir brukt uegnede eller for små kokekar eller hvis det ikke er plassert noen kokekar på kokesonen, vises . Og etter ett minutt blir den tilsvarende kokesonen slått av.

Skulle én eller flere kokesoner slå seg av før angitt tid har gått, kan du se i kapittelet "Feilsøking".

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_NO.indd 18 2013-05-06 1:54:04

Andre grunner til at en kokesone kan slås av automatisk

Alle kokesoner vil bli slått av hvis væske koker over og renner ut over kontrollpanelet.
Den automatiske utkoblingen vil også aktiveres hvis du plasserer en fuktig klut på kontrollpanelet. I begge disse tilfellene må apparatet slås på igjen ved hjelp av **På/Av**-bryteren ⏻ etter at væsken eller kluten er fjernet.

RESTVARMEINDIKATOR

Når én enkelt kokesone eller komfyrtoppen slås av, vil eventuell restvarme i kokesonene vises med en H, h (for "hot") på det digitale displayet for de aktuelle kokesonene. Selv etter at kokesonen er slått av, blir restvarmeindikatoren bare slått av etter at kokesonen er kjølnet.
Du kan bruke restvarmen til å tine eller holde mat varm.

⚠ ADVARSEL Så lenge restvarmeindikatoren lyser, er det en risiko for å brenne seg.

⚠ ADVARSEL Hvis strømforsyningen blir avbrutt, vil symbolet H, h bli borte, og informasjon om restvarme vil ikke lenger være tilgjengelig. Det kan imidlertid likevel være mulig å brenne deg. Dette kan unngås ved å alltid passe på når man er nær komfyrtoppen.

TEMPERATURSENSOR

Hvis temperaturen uansett årsak skulle stige over sikkerhetsgrensene på en av kokesonene, vil kokesonen automatisk bli slått ned til et lavere effektnivå.
Når du er ferdig med å bruke komfyrtoppen, vil kjøleviften fortsette å kjøre til elektronikken i komfyrtoppen er kjølt ned. Kjøleviften slås automatisk av avhengig av temperaturen i elektronikken.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_NO.indd 19 2013-05-06 1:54:04

før du begynner

RENGJØRING VED OPPSTART

Tørk av den keramiske glassplaten med en fuktig klut og glassrensemiddel for keramiske koketopper.

⚠ ADVARSEL Bruk aldri etsende eller slipende rengjøringsmidler. Overflaten kan bli skadet.

bruk av komfyrtoppen

KOKEKAR FOR MATLAGING MED INDUKSJONSSONER

Induksjonskomfyrtoppen kan bare slås på når et kokekar med magnetisk bunn plasseres på en av kokesonene. Du kan bruke følgende egnede kokekar.

Materiale i kokekar

Materiale i kokekar	Egnet
Stål, emaljert stål	Ja
Støpejern	Ja
Rustfritt stål	Hvis merket for induksjon av produsenten
Aluminium, kobber, messing	Nei
Glass, keramikk, porselen	Nei

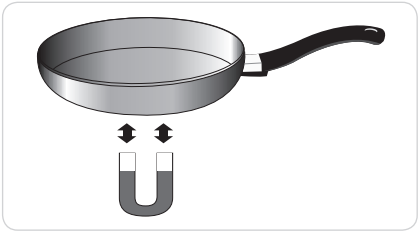
Kokekar for induksjonskomfyrer er merket som egnet for dette av produsentene.

Enkelte kokekar kan avgi lyd når de brukes på induksjonskokesoner. Lyden er ikke noen feil i apparatet, og påvirker på ingen måte effekten.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_NO.indd 20 2013-05-06 1:54:04

EGNETHETSTEST

Kokekar er egnet for induksjonsoppvarming dersom en magnet fester seg til bunnen av kokekaret og kokekaret er merket som egnet for dette av produsenten.



STØRRELSE PÅ KOKEKAR

Induksjonskokesoner tilpasser seg automatisk til størrelsen på bunnen av kokekaret, opp til en viss grense. Den magnetiske delen av bunnen på kokekaret må imidlertid ha en minstediameter som avhenger av størrelsen på kokesonen.

Diameter på kokesoner	Minste tillatte diameter på bunnen av kokekaret
280 mm	180 mm
145 mm	100 mm
Forside- eller baksidebro	120 mm
Komplett bro	180 mm (langside), oval, fiskekjele

DRIFTSLYDER

Hvis du hører:

- Sprakelyd: kokekarene er laget av forskjellige materialer.
- Plystring: du bruker mer enn to kokesoner og kokekarene er laget av forskjellige materialer.
- Summing: du bruker høye effektnivåer.
- Klikking: elektrisk veksling foregår.
- Hvesing, susing: viften er i bruk.

Lydene er helt normale og vitner ikke om feil.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_NO.indd 21 2013-05-06 1:54:05

BRUK AV EGNEDE KOKEKAR

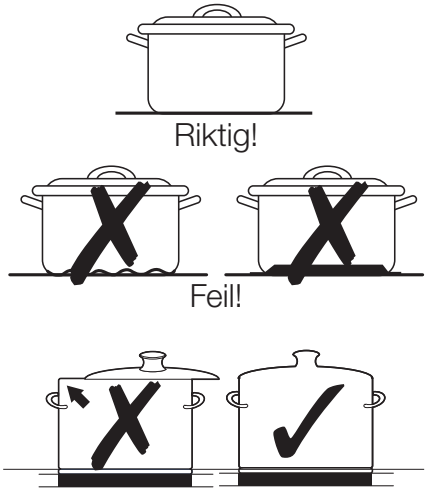
Gode kasseroller gir gode resultater

- Du kan kjenne igjen gode kasseroller på bunnen. Bunnen bør være så tykk og flat som mulig.
- Når du kjøper nye kasseroller, må du være spesielt oppmerksom på diameteren på bunnen. Produsentene oppgir ofte diameteren ved den øvre kanten.
- Ikke bruk kasseroller med skader i bunnen med skarpe eller ru kanter. Varig oppskraping kan bli resultatet hvis disse kasserollene glir over overflaten.
- Når de er kalde, er kasserollebunnene vanligvis bøyd svakt innover (konkave). De må aldri være bøyd utover (konvekse).
- Hvis du vil bruke en bestemt kasserolletype, for eksempel en trykkoker, sautépanne eller wok, må du følge produsentens veiledning.

Energisparende tips

Du kan spare verdifull energi ved å overholde følgende punkter.

- Sett alltid gryter og kasseroller på kokesonen før du slår den på.
- Skitne kokesoner og kasserollebunner øker strømforbruket.
- Legg lokkene godt og rett på grytene og kasserollene slik at de dekker helt når det er mulig.
- Slå av kokesonene før koketiden er slutt for å bruke restvarmen til å holde maten varm eller til tining.



(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_NO.indd 22 2013-05-06 1:54:05

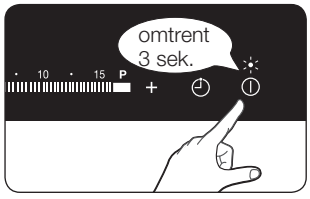
BRUKE BERØRINGSBRYTERNE

Berøringsbryterne opereres ved at du berører ønsket panel med fingertuppen til riktig display lyser opp eller slukkes, eller til ønsket funksjon aktiveres.
Pass på at du bare berører én bryter når du styrer apparatet. Hvis fingeren din ligger for flatt på panelet, kan også en tilstøtende bryter bli aktivert.

SLÅ PÅ APPARATET

1. Når strømmen er tilkoblet, berører du først **Lås**-bryteren 🔒 i omtrent 3 sekunder.

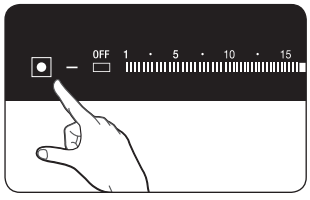
2. Apparatet slås på med **Av/På-bryteren** ⏻.
   Berør **Av/På-bryteren** ⏻ i 3 sekunder.
   Det digitale displayet viser -.



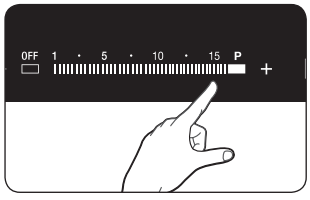
Etter at **På/Av-** ⏻ bryteren er aktivert for å slå på apparatet, må du velge en varmeinnstilling innen omtrent 10 sekunder. Av sikkerhetsgrunner vil apparatet ellers slå seg selv av.

VELGE KOKESONE OG VARMEINNSTILLING

1. Du velger kokesone ved å berøre den tilsvarende kokesonebryteren.



2. For innstilling og justering av effeknivå, trykk på **Valg for varmeinnstilling**.

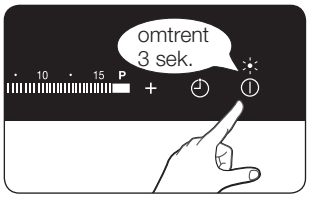


(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_NO.indd 23 2013-05-06 1:54:05

Hvis mer enn én sensor trykkes i mer enn 8 sekunder, vil **5 E** vises på varmeinnstillingsdisplayet. Berør sensoren for **På/AV**-bryteren ⏻ for å nullstille.

SLÅ AV APPARATET

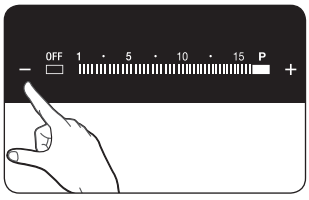
Apparatet slås helt av ved hjelp av **På/Av-bryteren** ⏻.
Berør **På/Av-bryteren** ⏻ i 3 sekunder.



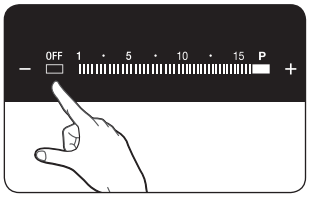
Etter å ha slått av én kokesone eller hele kokeflaten, vil eventuell restvarme vises på de digitale displayene for de ulike kokesonene i form av en **H** eller **h** (for “hot”).

SLÅ AV EN KOKESONE

1. For å slå av en kokesone setter du innstillingen tilbake til **-** ved å bruke kontrollpanelets ⊖ **-**bryter.



2. Eller du trykker bare på **OFF**-tasten for den tilsvarende kokesonen.



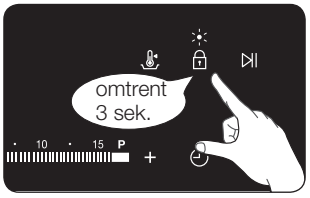
BRUKE BARNESIKRINGEN

Du kan bruke barnesikringen til å hindre at du slår på en kokesone og aktiverer den uten å mene det. I tillegg kan kontrollpanelet, med unntak av **På/Av-bryteren** ⏻, låses for å hindre at innstillingene kan forandres uforvarende, for eksempel når du tørker over panelet med en klut.

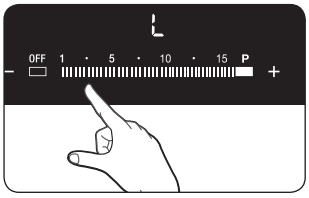
(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_NO.indd 24 2013-05-06 1:54:06

Slå på/av barnesikringen

1. Berør **Lås**-bryteren i omtrent 3 sekunder.
Innstillingen bekreftes med et lydsignal.



2. Berør **hvilken som helst bryter**.
vises på displayene for å angi at barnesikring er aktivert.



3. Når du skal slå av barnesikringen, berører du Lås**-bryteren** i omtrent 3 sekunder en gang til.
Innstillingen bekreftes med et lydsignal.

TIDTAKER

Det er to måter å bruke tidtakeren på:

Bruke tidtakeren som sikkerhetsutkobling

Hvis det er satt en bestemt tid for en kokesone, vil kokesonen slå seg selv av så snart denne tiden er omme. Denne funksjonen kan brukes for flere kokesoner samtidig.

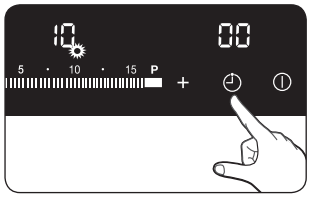
Bruke tidtakeren til å telle ned

Nedtellingstidtakeren kan ikke brukes hvis en kokesone er slått på.

Stille inn sikkerhetsutkobling

Kokesonen(e) der du vil bruke sikkerhetsutkoblingen, må være slått på.

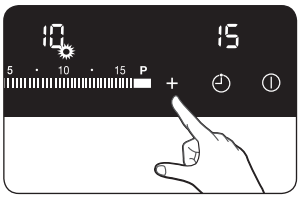
1. Etter at kokesonen er slått på for bruk, berører du**Tidtaker-** -bryteren for å aktivere blinkesingalet for den tilhørende kokesonen.
Trykk på **Tidtaker-bryteren** flere ganger om nødvendig, til den riktige kokesonen er valgt.
Indikatoren foran til venstre tilsvarer kokesonen foran til venstre.
vises på tidtakerdisplayet.



(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_NO.indd 25 2013-05-06 1:54:07

Neste aktive kokesone velges ved å berøre **Tidtaker**-bryteren ◴ en gang til.

2. Bruk **Tidtakerinnstilling**-bryterne (⊕ eller ⊖) til å stille inn ønsket tid, for eksempel 15 minutter. Kokesonen vil da bli slått av automatisk etter 15 minutter. Sikkerhetsutkoblingen er nå aktivert.



Du kan vise hvor mye tid som er igjen for en kokesone ved hjelp av **Tidtaker**-bryteren ◴.
Den tilsvarende indikatoren vil begynne å blinke langsomt.
Du kan nullstille innstillingene ved hjelp av **Tidtakerinnstilling-bryterne** (⊕ eller ⊖). Etter at den angitte tiden er gått ut, slår kokesonen seg automatisk av. Du får en bekreftelse i form av et lydsignal, og det vises på tidtakerdisplayet.

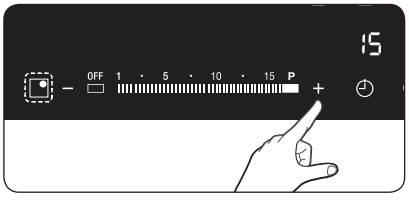
Du kan angi innstillingene raskere ved å berøre en eller begge ⊕ eller ⊖ **kontrollbryterne** til ønsket verdi er nådd. Hvis du berører ⊖ **kontrollbryteren** først, begynner tidsinnstillingen på 99 minutter, og hvis du berører ⊕ **kontrollbryteren** først, begynner på den 1 minutt.

Nedtellingstidtaker

For at nedtellingstidtakeren skal kunne brukes, må apparatet være slått på, men alle kokesonene må være slått av.

1. Berør **Tidtaker**-bryteren ◴.
00 vises på tidtakerdisplayet.

2. Angi den ønskede tiden ved bruk av **Tidtakerinnstilling-bryterne** for den bakre, høyre kokesonen (⊕ eller ⊖). Nedtellingsfunksjonen på tidtakeren er nå aktivert, og gjenværende tid vises på tidtakerdisplayet. For å avbryte den gjenværende tiden berører du tidtakerbryteren ◴ en gang til.



(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_NO.indd 26 2013-05-06 1:54:07

EFFEKTØKNING-BRYTER

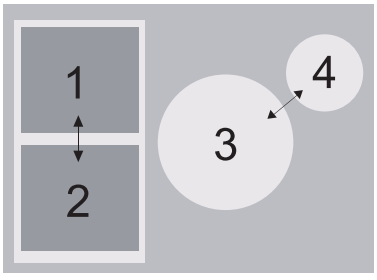
Effektøkningsfunksjonen P gjør mer energi tilgjengelig for hver kokesone (for eksempel praktisk når du skal koke opp en stor kjele med vann).

Kokesoner	Maks. effektøkningstid
280 mm	5 min
145 mm	10 min
Forside- eller baksidebro	10 min
Komplett bro	5 min

Etter dette returnerer kokesonen automatisk til effektnivå 15.

Under enkelte omstendigheter kan effektøkningsfunksjonen bli deaktivert automatisk for å beskytte de interne elektroniske komponentene i komfyrtoppen.

STRØMSTYRING



Kokesonene har et tilordnet maksimalt effektnivå.
Hvis dette effektnivået overstiges ved å slå på effektøkningsfunksjonen for en kokesone, reduserer strømstyringen automatisk varmeinnstillingen for kokesonen.

- Venstre side: Kokesone 1 og 2 er koblet i par
- Høyre side: Kokesone 3 og 4 er koblet i par

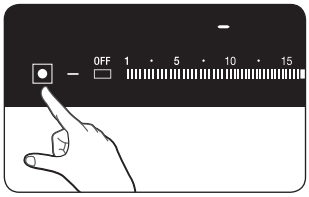
Indikatoren for denne kokesonen veksler i noen sekunder mellom angitte varmeinnstillingen og den høyest mulige varmeinnstillingen. Deretter skifter indikatoren fra den angitte varmeinnstillingen til den høyest mulige varmeinnstillingen.

Hvis du skal bruke effektøkningsfunksjonen P for 280 mm kokesone, må du slå av 145 mm kokesonen.

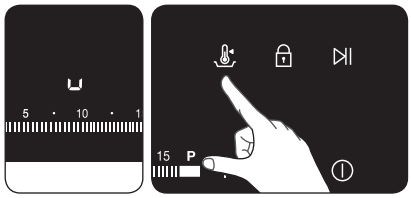
(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_NO.indd 27 2013-05-06 1:54:07

HOLD VARM

1. Bruk denne funksjonen til å holde kokt mat varm. Berør knappen til tilsvarende kokesone.



2. Berør **Hold varm**-tasten.



PAUSE

PAUSE⏯-funksjonen setter alle kokesonene på lav strøminnstilling samtidig, og deretter tilbake til den tidligere angitte varmeinnstillingen. Denne funksjonen kan brukes til å raskt avbryte og deretter fortsette kokeprosessen, hvis du f.eks. vil ta en telefon.

Når funksjonen PAUSE ⏯ er aktivert, er alle berøringssensorer, bortsett fra he **'PAUSE'**, **'Lås'** og **'På/Av'** deaktivert. Trykk på PAUSE-knappen en gang til for å gjenoppta matlagingen.

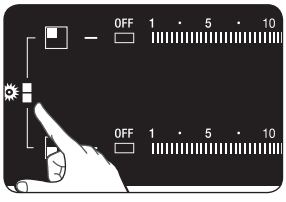
	Kontrollpanel	Skjerm
Å slå på	Trykk på PAUSE ⏯	⏯
Å slå av	Trykk på PAUSE ⏯	gå tilbake til tidligere strømnivå

Tidtakerfunksjonen stoppes ikke ved PAUSE ⏯.

BROKONTROLL

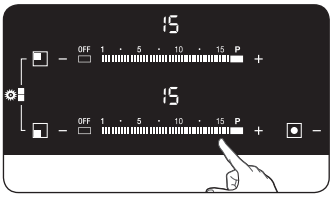
Brofunksjonen kan styre hele kokesonen på venstre side ved bruk av store kokekar. (for eksempel ovale kokekar, fiskegryte)

1. Trykk på sensortasten for komplett **brosone**.



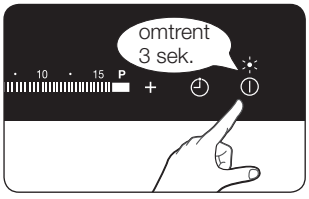
(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_NO.indd 28 2013-05-06 1:54:08

2. Trykk på varmeinnstilling-bryterne (⊕ eller ⊖). Displayet for varmeinnstilling på venstre side (forside, bakside) endres sammen.

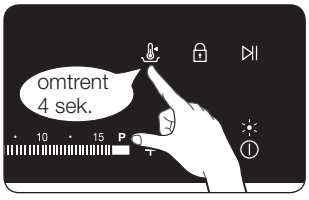


LYS PÅ/AV

1. Trykk på **På/Av-bryteren** ⏻ i 3 sekunder. Det digitale displayet vil vise -.

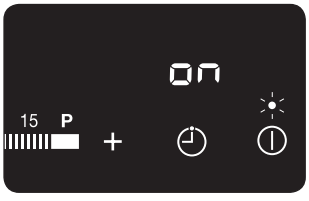


2. Trykk på **Hold varm** -tasten i 4 sekunder innen 10 sekunder etter at du slo av.



3. Lyden vil slås AV og oF vil vises i tidtakerdisplayet.

4. Gjenta prosedyre nr. 1 og nr. 2 for å endre lydinnstillingene. Lyden vil slås AV og on vil vises i tidtakerdisplayet.



(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_NO.indd 29 2013-05-06 1:54:09

FORESLÅTTE INNSTILLINGER FOR TILBEREDNING AV SPESIELLE MATVARER

Tallene i tabellen nedenfor er veiledende. Varmeinnstillingene som kreves for forskjellige tilberedningsmetoder, avhenger av flere faktorer, inkludert kvaliteten på kokekarene som brukes, og type og mengde mat som tilberedes.

Bryterinnstilling	Tilberedningsmetode	Eksempler på bruk
14-15	Oppvarming Sautering Steking	Oppvarming av store mengder væske, koking av nudler, bruning av kjøtt, (bruning av gulasj, brasering av kjøtt)
10-13	Intensivt Steking	Biff, kjøttfilet, poteter, pølser, pannekaker/lefser
8-9	Steking	Snitsel/koteletter, lever, fisk, kjøttkaker, egg
6-7	Koking	Koking av opptil 1,5 l væske, poteter, grønnsaker
3-5	Damping Stuing Koking	Damping og stuing av små mengder grønnsaker, ris og melkeretter
1-2	Smelting	Smelting av smør, oppløsning av gelatin, smelting av sjokolade

- Varmeinnstillingene som vises i tabellen over, er bare en veiledende referanse
- Du vil måtte justere varmeinnstillingene etter bestemte kokekar og matvarer.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_NO.indd 30 2013-05-06 1:54:09

rengjøring og vedlikehold

KOMFYRTOPP

⚠ ADVARSEL Rengjøringsmidler må ikke komme i kontakt med en oppvarmet keramisk glassflate: Alle rengjøringsmidler må fjernes med tilstrekkelige mengder rent vann etter rengjøring, ettersom de kan ha en etsende virkning når overflaten blir varm. Ikke bruk sterke rengjøringsmidler som grill- eller ovnspray, skureputer eller slipemiddel for gryter.

Rengjør den keramiske glassflaten etter hver bruk mens den fortsatt er varm å ta på. Dette vil hindre at søl blir brent fast på overflaten. Fjern belegg, vannmerker, fettdråper og metallisk misfarging ved hjelp av rengjøringsmidler for keramisk glass eller rustfritt stål som du får i handelen.

Lett tilsmussing

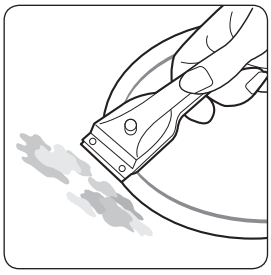
1. Tørk av den keramiske glassflaten med en fuktig klut.
2. Gni tørr med en ren klut. Rester av rengjøringsmiddel må ikke etterlates på overflaten.
3. Rengjør hele den keramiske glasskokeflaten en gang i uken med et rengjøringsmiddel for keramisk glass eller rustfritt stål som du får i handelen.
4. Tørk av den keramiske glassflaten med tilstrekkelige mengder rent vann og gni tørr med en ren klut som ikke loer.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_NO.indd 31 2013-05-06 1:54:09

Inngrodd smuss

1. Bruk en glasskrape til å fjerne inngrodd sprut og mat som har kokt over.
2. Plasser glasskrapen i spiss vinkel mot den keramiske glassflaten.
3. Fjern smusset ved å skrape med bladet.

Glasskraper og spesialrengjøringsmidler for keramisk glass finnes i spesialbutikker.



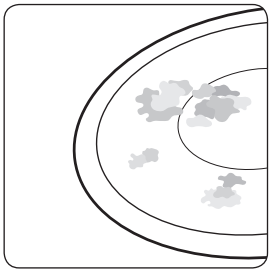
Problematisk smuss

1. Fjern fastbrent sukker, smeltet plast, aluminiumsfolie eller andre materialer med en glasskrape straks, mens det fortsatt er varmt.

⚠ ADVARSEL Det er fare for at du kan brenne deg når glasskrapen brukes på en varm kokesone:

2. Rengjør komfyrtoppen som normalt når den er avkjølt.
   Hvis kokesonen som noe har smeltet på, har blitt avkjølt, må du varme den opp igjen for rengjøring.

Skraper eller mørke flekker på den keramiske glassflaten, for eksempel forårsaket av en kasserolle med skarpe kanter, kan ikke fjernes. Dette skader imidlertid ikke komfyrtoppen funksjonelt.



(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_NO.indd 32 2013-05-06 1:54:09

KOMFYRTOPPRAMME (ALTERNATIV)

⚠ ADVARSEL Ikke bruk eddik, sitronsaft eller beleggfjerner på komfyrtopprammen. Da kan matte flekker oppstå.

1. Tørk rammen med en fuktig klut.
2. Fukt tørkede matrester med en våt klut. Tørk og gni tørr.

UNNGÅ SKADER PÅ APPARATET

- Ikke bruk komfyrtoppen som arbeidsplate eller som oppbevaringsplass.
- Ikke slå på en kokesone hvis det ikke står kokekar på komfyrtoppen eller hvis kokekaret er tomt.
- Keramisk glass er veldig sterkt og motstandsdyktig, men det er ikke uknuselig. Det kan bli skadet hvis en spesielt skarp eller hard gjenstand faller ned på komfyrtoppen.
- Ikke plasser kasseroller på komfyrtopprammen. Det kan føre til oppskraping og skade på overflaten.
- Unngå å søle etsende væsker, for eksempel eddik, sitronsaft og avskallingsmidler, på komfyrtopprammen. Slike væsker kan forårsake matte flekker.
- Hvis sukker eller en blanding som inneholder sukker, kommer i kontakt med en varm kokesone og smelter, må det renses vekk umiddelbart med en kjøkkenskrape, mens det fortsatt er varmt. Hvis det får avkjøles, kan det skade overflaten når det fjernes.
- Hold alle gjenstander og materialer som kan smelte, for eksempel plast, aluminiumsfolie og stekefolie, borte fra den keramiske glassflaten. Hvis noe av denne typen smelter på komfyrtoppen, må det umiddelbart fjernes med en skrape.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_NO.indd 33 2013-05-06 1:54:09

VANLIGE SPØRSMÅL OG FEILSØKING

Det kan oppstå en forstyrrelse på grunn av en mindre feil som du selv kan rette ved hjelp av følgende veiledning. Ikke forsøk å gjøre andre reparasjoner hvis følgende instruksjoner ikke hjelper i hvert enkelt tilfelle.

⚠ ADVARSEL Reparasjoner på apparatet må bare utføres av en kvalifisert servicetekniker. Feilaktig utførte reparasjoner kan medføre betydelig risiko for brukeren. Hvis apparatet ditt trenger reparasjon, ber vi deg kontakte ditt kundesenter.

Hva skal jeg gjøre hvis kokesonene ikke virker?

Kontroller følgende mulige forklaringer:

- Sikringen i husets ledningsnett (i sikringsskapet) er intakt. Hvis sikringene går flere ganger, må du tilkalle elektriker.
- Apparatet er riktig slått på.
- Kontrollindikatorene på kontrollpanelet lyser.
- Kokesonen er slått på.
- Kokesonene er satt på ønsket varmeinnstilling.

Hva skal jeg gjøre hvis kokesonene ikke vil slås på?

Kontroller følgende mulige forklaringer:

- Det har gått mer enn 10 sekunder fra Av/På-bryteren ble aktivert til ønsket kokesone slår seg på (se kapitlet "Slå på apparatet").
- Kontrollpanelet er delvis dekket av en fuktig klut eller av væske.

Hva skal jeg gjøre hvis displayet, med unntak av H, h restvarmeindikatoren, plutselig slukkes?

Dette kan ha én av to mulige forklaringer:

- Du har aktivert På/Av-bryteren uten å mene det.
- Kontrollpanelet er delvis dekket av en fuktig klut eller av væske.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_NO.indd 34 2013-05-06 1:54:10

Hva skal jeg gjøre hvis restvarmeindikatoren ikke vises på displayet etter at kokesonene er slått av?

Kontroller følgende mulige forklaring:

- Kokesonen ble bare brukt kort tid, og ble derfor ikke varm nok. Hvis kokesonen er varm, må du ringe kundeservice.

Hva skal jeg gjøre hvis kokesonen ikke vil slås på eller av?

Dette kan ha én av følgende mulige forklaringer:

- Kontrollpanelet er delvis dekket av en fuktig klut eller av væske.
- Barnesikringen er på.

Hva skal jeg gjøre hvis 5E displayet lyser?

Kontroller følgende:

- Kontrollpanelet er delvis dekket av en fuktig klut eller av væske. Berør Av/På-bryteren for å nullstille.

Hva skal jeg gjøre hvis bE displayet lyser?

Kontroller følgende:

- Komfyrtoppen er overopphetet på grunn av unormal bruk.
- Berør Av/På-bryteren for å nullstille etter at komfyrtoppen er kjølt ned.

Hva skal jeg gjøre hvis 2 displayet lyser?

Kontroller følgende:

- Det blir brukt uegnede eller for små kokekar eller det er ikke er plassert noen kokekar på kokesonen.
- Hvis du bruker egnede kokekar, vil meldingen automatisk bli borte.

Hva gjør jeg hvis kjøleviftene kjører etter at komfyrtoppen er slått av?

Kontroller følgende:

- Når du er ferdig med komfyrtoppen kjører kjøleviften av seg selv for nedkjøling.
- Etter at komfyrtoppens elektroniske komponenter er nedkjølt, blir kjøleviften slått av.

Hvis du ber om servicebesøk på grunn av feil bruk av apparatet, kan du måtte betale for et besøk av servicetekniker også i garantiperioden.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_NO.indd 35 2013-05-06 1:54:10

SERVICE

Før du tilkaller hjelp eller service, må du sjekke kapitlet "Feilsøking". Hvis du fortsatt trenger hjelp, følger du veiledningene under:

Er det en teknisk feil?

I så fall må du kontakte kundeservice.
Forbered deg alltid på samtalen. Dette vil gjøre det enklere å diagnostisere problemet og vil også gjøre det enklere å bestemme om det er nødvendig med besøk fra kundeservice.
Noter ned følgende informasjon:

- Hvordan arter problemet seg?
- I hvilke situasjoner oppstår problemet?

Når du ringer, må du vite modellnummer og serienummer på apparatet ditt. Denne informasjonen finnes på typeskiltet, slik:

- Modellbeskrivelse
- S / N-kode (15 sifre)

Vi anbefaler at du skriver ned informasjonen her slik at du har den tilgjengelig.

Modell: _____

Serienummer: _____

Når pådrar du deg utgifter også i garantiperioden?

- Hvis du kunne ha løst problemet selv ved hjelp av én av løsningene i kapitlet "Feilsøking".
- Hvis serviceteknikeren må gjøre flere servicebesøk fordi han ikke fikk all relevant informasjon før besøket, og han derfor for eksempel må gjøre flere turer etter deler. Hvis du forbereder deg på telefonsamtalen slik det beskrevet ovenfor, vil det spare deg for kostnaden ved slike turer.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_NO.indd 36 2013-05-06 1:54:10

tekniske data

TEKNISKE DATA

Apparatets mål	Bredde	800 mm
	Dybde	520 mm
	Høyde	56 mm
Utskjæringsmål for benkeplaten	Bredde	750 mm
	Dybde	490 mm
	Hjørneradius	3 mm
Tilkoblingsspenning		220–240 V ~ 50 / 60 Hz
Maksimal tilkoblet strømbelastning		7,2 kW
Vekt	Netto	15,5 kg
	Brutto	18,7 kg

KOKESONER

Stilling	Diameter	Strøm
Høyre bak	145 mm	1200 W / booster 2000 W
Midten	280 mm	2400 W / booster 3600 W
Forsidebro	-	1800 W / booster 2600 W
Baksidebro	-	1800 W / booster 2600 W
Komplett bro	-	3300 W / booster 3600 W

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_NO.indd 37 2013-05-06 1:54:10

memo

memo

SPØRSMAL ELLER KOMMENTARER

LAND	RING	ELLER BESØK OSS ONLINE PA
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030-6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	0180 5 SAMSUNG bzw. 0180 5 7267864* (*0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)	www.samsung.com
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56 480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Kodenr.: DG68-00512A

NZ84F7NC-sarja

Induktioliesi

käyttöopas

Planet First **100 % Recycled Paper**

Tämä opas on valmistettu 100 % kierrätyspaperista.

ajattele mahdollisuuksia

SUOMI

Kiitos, että hankit tämän Samsungin tuotteen.
Jos haluat lisää palveluita, rekisteröi tuote osoitteessa:

www.samsung.com/register

SAMSUNG

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_FI.indd 1 2013-05-06 2:01:26

oppaan käyttö

Lue tämä käyttöopas huolella ennen laitteen käyttämistä ja kiinnitä erityistä huomiota seuraavan osion turvallisuusohjeisiin. Säilytä opas myöhempää käyttöä varten. Jos laite luovutetaan uudelle omistajalle, opas tulee toimittaa sen mukana.

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSMERKINTÖJÄ JA VAROTOIMENPITEITÄ

Tässä käyttöoppaassa käytetään seuraavia kuvasymboleita:

⚠ **VAROITUS**	Vaarat ja vaaralliset toimet, jotka saattavat aiheuttaa **vakavia henkilövahinkoja tai kuoleman**.
⚠ **VAARA**	Vaarat ja vaaralliset toimet, jotka saattavat aiheuttaa **lieviä henkilövahinkoja tai omaisuusvahingon**.
⚠ **VAARA**	Noudata liettä käyttäessäsi näitä turvallisuuteen liittyviä perusohjeita, jotta voisit välttyä tulipaloilta, räjähdyksiltä, sähköiskuilta tai henkilövahingoilta.

	ÄLÄ toimi näin.
	ÄLÄ pura.
	ÄLÄ koske.
	Noudata ohjeita tarkasti.
	Irrota virtajohto pistorasiasta.
	Varmista, että laite on maadoitettu, jotta et saisi sähköiskua.
	Soita huoltoliikkeeseen ja pyydä sieltä apua.
	Huom.
	Tärkeää

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_FI.indd 2 2013-05-06 2:01:27

turvallisuusohjeet

Tämä laite täyttää turvallisuudeltaan kaikkien hyväksyttyjen teknisten ja turvallisuusstandardien vaatimukset. Laitteen valmistajana olemme kuitenkin sitä mieltä, että velvollisuutemme on antaa sinulle myös seuraavat turvallisuusohjeet.

⚠ VAROITUS

- Tämä laite ei ole tarkoitettu fyysisesti tai psyykkisesti rajoittuneiden eikä kokemattomien henkilöiden (mukaan lukien lapset) käytettäväksi, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ole läsnä tai opastanut heitä käyttämään laitetta oikein.
- Lapsia tulee valvoa, jotta he eivät pääsisi leikkimään laitteella.
- Jos laitteen virtajohto on vahingoittunut, valmistajan, sen valtuuttaman huoltoliikkeen tai pätevän ammattilaisen tulee vaihtaa johto, jotta vaaratilanteilta voitaisiin välttyä.
- Laite tulee voida irrottaa verkkovirrasta asentamisen jälkeen. Irrottaminen voidaan varmistaa huolehtimalla pistokkeen luokse pääsystä tai liittämällä kiinteään johdotukseen kytkin määräysten mukaisesti.
- **VAROITUS:** Jos laitteen pinta murtuu, katkaise laitteesta virta sähköiskujen välttämiseksi.
- Laite kuumenee käytön aikana. Lieden sisällä oleviin vastuksiin ei pidä koskea.
- **VAROITUS:** Laitteen näkyvillä olevat osat voivat kuumeta käytön aikana. Pienet lapset on pidettävä turvallisella etäisyydellä laitteesta.
- Höyrypuhdistusta ei saa käyttää.
- Älä aseta lieden päälle metalliesineitä, esimerkiksi veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kattilankansia, sillä ne saattavat kuumentua.
- Kytke aina käytön jälkeen virta päältä virtapainiketta käyttäen äläkä luota kattilantunnistimeen.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_FI.indd 3 2013-05-06 2:01:27

- Älä puhdista lieden lasia hankaavilla aineilla tai terävillä metallilastoilla, sillä ne voivat naarmuttaa lasipintaa, mikä puolestaan voi johtaa lasin rikkoutumiseen.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäviksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kanssa.
- **VAROITUS:** Laite ja sen näkyvillä olevat osat kuumenevat käytön aikana.
  Lieden sisällä oleviin vastuksiin ei pidä koskea.
  Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa laitteen lähettyviltä, jollei heitä valvota jatkuvasti.
- Tätä laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä fyysisesti tai psyykkisesti rajoittuneet ja kokemattomat henkilöt, jos käyttöä valvotaan tai jos heille on annettu ohjeet laitteen turvalliseen käyttöön ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella. Lasten ei tule antaa puhdistaa laitetta tai tehdä muita sen ylläpitoon liittyviä toimia ilman valvontaa.
- **VAROITUS:** Rasvan tai öljyn kuumentaminen ilman valvontaa voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalon. ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa paloa vedellä, vaan kytke laite pois päältä ja peitä sitten liekit esimerkiksi kannella tai sammutusliinalla.
- **VAROITUS:** Tulipalon vaara: älä säilytä tavaroita keittopinnoilla.
- Laitteen ulkopinta voi kuumentua käytön aikana.
- Pidä laite ja sen sähköjohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_FI.indd 4 2013-05-06 2:01:27

⚠ VAARA

- Varmista, että laite on pätevän sähköteknikon oikein asentama ja maadoittama.
- Vain pätevän huoltohenkilöstön tulee huoltaa laitetta. Epäpätevien henkilöiden tekemät korjaukset voivat aiheuttaa vammoja tai laitteen vaurioitumisen. Jos laite tarvitsee korjausta, ota yhteyttä paikalliseen huoltoliikkeeseen. Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa vahinkoja ja mitätöidä takuun.
- Uppoasennettuja laitteita saa käyttää vain, jos ne on asennettu asiaankuuluvat standardit täyttäviin kaappeihin ja työpisteisiin. Näin varmistutaan siitä, että turvallisuussäädösten vaatima riittävä sähköeristys tulee tehdyksi.
- Jos laite ei toimi oikein tai jos siihen ilmestyy murtumia tai halkeamia:
  - sammuta kaikki keittoalueet
  - irrota liesi verkkovirrasta ja
  - ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.
- Jos keittotaso murtuu, katkaise laitteesta virta sähköiskun vaaran välttämiseksi. Älä käytä liettä ennen kuin lasipinta on vaihdettu.
- Älä käytä liettä alumiinifolion, alumiinifolioon pakattujen tuotteiden tai alumiinivuokaan pakattujen pakastetuotteiden lämmittämiseen.
- Paistinpannun ja lieden väliin jäävä vesi saattaa höyryyntyä ja väliin voi muodostua painetta. Tällöin paistinpannu saattaa hypähtää. Varmista aina, että keittolevy ja paistinpannun pohja ovat kuivia.
- Keittoalueet kuumenevat keittämisen aikana. Pidä pienet lapset aina poissa laitteen lähettyviltä.
- Pidä kaikki pakkaustarvikkeet täysin poissa lasten ulottuvilta, sillä ne voivat olla vaarallisia lapsille.
- Tätä laitetta tulee käyttää vain normaaliin keittämiseen ja paistamiseen kotioloissa. Sitä ei ole suunniteltu kaupalliseen tai teolliseen käyttöön.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_FI.indd 5 2013-05-06 2:01:27

- Älä koskaan käytä liettä huoneen lämmittämiseen.
- Ole varovainen kytkiessäsi sähkölaitteita pistorasiaan lieden lähellä. Sähköjohdot eivät saa joutua kosketuksiin keittotason kanssa.
- Ylikuumentunut rasva ja öljy syttyvät helposti palamaan. Älä koskaan jätä pintayksiköitä valvomatta valmistaessasi ruokaa, esimerkiksi ranskalaisia perunoita, rasvassa tai öljyssä.
- Sammuta keittoalueet käytön jälkeen.
- Pidä ohjaustaulut aina puhtaina ja kuivina.
- Älä koskaan aseta syttyviä aineita tai esineitä lieden päälle. Ne voivat syttyä.
- Laite saattaa aiheuttaa palovammoja, jos sitä käytetään huolimattomasti.
- Sähkölaitteiden johdot eivät saa osua lieden kuumalle pinnalle eivätkä kuumiin ruoanlaittovälineisiin.
- Älä käytä liettä vaatteiden kuivaamiseen.
- **VAROITUS:** Sydämentahdistajien ja implanttien käyttäjien tulee pitää ylävartalonsa vähintään 30 cm päässä induktiokeittoalueilta, kun ne ovat päällä. Jos sinulla on kysyttävää, ota yhteyttä tahdistajasi valmistajaan tai lääkäriin. (Vain induktioliesimallit)
- Älä yritä itse korjata, purkaa tai muokata laitetta millään tavalla.
- Katkaise laitteesta aina virta ennen puhdistusta.
- Puhdista liesi tämän oppaan sisältämien puhdistus- ja hoito-ohjeiden mukaisesti.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_FI.indd 6 2013-05-06 2:01:27

hävitysohjeet

⚠ VAROITUS PAKKAUSMATERIAALIN HÄVITYS

Kaikki laitteen pakkausmateriaalit ovat täysin kierrätettäviä. Pahvi- ja muoviosat on merkitty asianmukaisesti. Ota turvallisuus ja ympäristö huomioon, kun hävität pakkausmateriaaleja ja vanhoja laitteita.

⚠ VAROITUS VANHAN LAITTEEN OIKEANLAINEN HÄVITTÄMINEN

VAROITUS: Ennen kuin hävität vanhan laitteen, tee se toimimattomaksi, jottei se aiheuttaisi vaaraa kenellekään. Pyydä pätevä asentaja kytkemään laite pois verkkovirrasta ja irrottamaan sähköjohto.

Laitetta ei saa hävittää talousjätteen mukana.

Saat paikallisilta viranomaisilta tietoja jätteiden keräyspäivistä ja keräyspisteistä.

TUOTTEEN TURVALLINEN HÄVITTÄMINEN (ELEKTRONIIKKA JA SÄHKÖLAITTEET)

(Jätteiden lajittelua käyttävät maat)

Oheinen merkintä tuotteessa, lisävarusteissa tai käyttöohjeessa merkitsee, että tuotetta tai lisävarusteina toimitettavia sähkölaitteita (esim. laturia, kuulokkeita tai USB kaapelia) ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana niiden käyttöiän päätyttyä. Virheellisestä jätteenkäsittelystä ympäristölle ja terveydelle aiheutuvien haittojen välttämiseksi tuote ja lisävarusteet on eroteltava muusta jätteestä ja kierrätettävä kestävän kehityksen mukaista uusiokäyttöä varten.

Kotikäyttäjät saavat lisätietoja tuotteen ja lisävarusteiden turvallisesta kierrätyksestä ottamalla yhteyttä tuotteen myyneeseen jälleenmyyjään tai paikalliseen ympäristöviranomaiseen.

Yrityskäyttäjien tulee ottaa yhteyttä tavarantoimittajaan ja selvittää hankintasopimuksen ehdot. Tuotetta tai sen lisävarusteita ei saa hävittää muun kaupallisen jätteen seassa.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_FI.indd 7 2013-05-06 2:01:27

sisällys

LIEDEN ASENTAMINEN 9
- 9 Asentajan turvallisuusohjeet
- 10 Sähköverkkoon liittäminen
- 12 Asentaminen työpöydälle

OSAT JA OMINAISUUDET 15
- 15 Keittoalueet
- 15 Ohjaustaulu
- 16 Osat
- 16 Induktiolämmitys
- 17 Laitteen tärkeimmät toiminnot
- 18 Turvakatkaisu
- 19 Jälkilämmön ilmaisin
- 19 Lämpötilan tunnistin

ALKUVALMISTELUT 20
- 20 Ensipuhdistus

LIEDEN KÄYTTÖ 20
- 20 Induktiokeittoalueille tarkoitetut ruoanvalmistusastiat:
- 21 Sopivuustesti
- 21 Astioiden koko
- 21 Toimintaäänet
- 22 Oikeanlaisten astioiden käyttö
- 23 Kosketuspainikkeiden käyttö
- 23 Virran kytkeminen laitteeseen
- 23 Keittoalueen ja lämpötilan valitseminen
- 24 Virran katkaiseminen laitteesta
- 24 Keittoalueen sammuttaminen
- 24 Lapsilukon käyttö
- 25 Ajastin
- 27 Tehonlisäyspainike
- 27 Tehonhallinta
- 28 Pidä lämpimänä
- 28 Keskeytys
- 28 Ison keittoalueen ohjaus
- 29 Ääni käyttöön / pois käytöstä
- 30 Suositeltavat ruokakohtaiset asetukset

PUHDISTUS JA HUOLTO 31
- 31 Liesi
- 33 Lieden kehys (lisävaruste)
- 33 Kuinka vältät laitteen vahingoittamista

TAKUU JA HUOLTO 34
- 34 Usein kysytyt kysymykset ja ongelmatilanteet
- 36 Huolto

TEKNISET TIEDOT 37
- 37 Tekniset tiedot
- 37 Keittoalueet

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_FI.indd 8 2013-05-06 2:01:28

lieden asentaminen

⚠ VAROITUS Varmista, että laitteen asentaa ja maadoittaa pätevä sähköteknikko. Noudata tätä ohjetta. Takuu ei korvaa vahinkoja, jotka aiheutuvat vääränlaisesta asennuksesta. Laitteen tekniset tiedot löytyvät tämän käyttöoppaan loppuosasta.

ASENTAJAN TURVALLISUUSOHJEET

- Sähköasennukseen on sisällyttävä laite, jonka avulla laitteen voi katkaista verkkovirrasta kaikista johtimista katkaisimen aukon ollessa vähintään 3 mm. Sopiviin eristyslaitteisiin kuuluvat linjansuojakatkaisimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet tulee irrottaa liitännästä), maavuotokatkaisimet ja kontaktorit.
- Laitteen paloturvallisuus vastaa standardia EN 60335 - 2 - 6. Laite voidaan asentaa paikkaan, jossa sen toisella puolella on korkea kaappi tai seinä.
- Asennuksen on suojattava laitetta iskuilta.
- Keittiöyksikön, johon laite asennetaan, tulee täyttää standardin DIN 68930 vakausvaatimukset.
- Kosteussuojauksen vuoksi kaikki leikatut pinnat tulee tiivistää sopivalla tiivisteellä.
- Laatoitetuilla työpinnoilla lieden alustan liitokset tulee täyttää kokonaan laastilla.
- Luonnonkivi-, keinokivi- ja keraamisilla pinnoilla jouset tulee kiinnittää paikoilleen tarkoitukseen soveltuvalla keinohartsilla tai yhdistelmäliimalla.
- Varmista, että tiiviste asettuu työpintaa vasten ilman, että siihen jäisi aukkoja. Ylimääräistä silikonitiivistettä ei pidä käyttää, sillä tämä tekee huoltoa varten irrottamisesta hankalaa.
- Liesi irrotetaan painamalla sitä ulos alhaaltapäin.
- Lieden alle voidaan asentaa levy.
- Työtason ja sen alla olevan yksikön etuosan välistä ilmankiertotilaa ei saa peittää.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_FI.indd 9 2013-05-06 2:01:28

SÄHKÖVERKKOON LIITTÄMINEN

Ennen liittämistä tulee tarkistaa, että laitteen nimellisjännite eli arvokilvessä mainittu jännite vastaa verkon jännitettä. Arvokilpi sijaitsee lieden kotelon alaosassa.

⚠ VAROITUS **Katkaise piiristä virta ennen johtojen kytkemistä piiriin.**

Vastuksen jännite on AC 230 V~. Laite toimii hyvin myös sellaisissa verkoissa, jotka käyttävät jännitteitä AC 220 V~ tai AC 240 V~. Liesi tulee liittää verkkovirtaan laitteella, jonka avulla laite voidaan irrottaa verkkovirrasta kaikista johtimista katkaisimen aukon ollessa vähintään 3 mm, esimerkiksi automaattisella linjansuojakatkaisimella, maavuotokatkaisimella tai sulakkeella.

⚠ VAROITUS **Johdon liitäntöjen tulee olla säännösten mukaisia ja liitinten ruuvit tulee kiristää varmasti.**

⚠ VAROITUS Kun liesi on kytketty verkkovirtaan, varmista, että kaikki keittoalueet ovat käyttövalmiita asettamalla jokainen vuorollaan huipputeholle. Käytä tarkoitukseen sopivia ruoanlaittovälineitä.

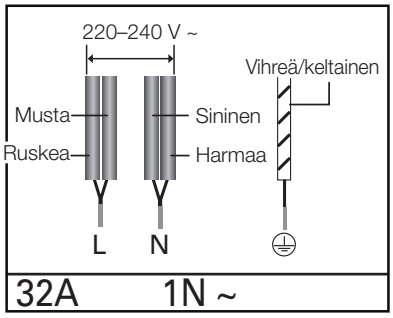
Kun lieteen kytketään virta ensimmäistä kertaa, kaikkiin näyttöihin syttyy valo ja lapsilukko aktivoituu.

⚠ VAROITUS Ota taloliitännän ja laitteen vaihe-neutraali-jakauma (kytkentäkaaviot) huomioon. Muutoin osat voivat vaurioitua. Takuu ei kata vahinkoja, jotka johtuvat vääränlaisesta asennuksesta.

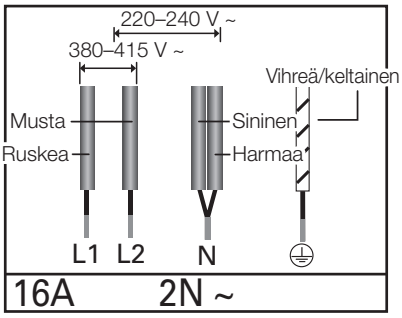
⚠ VAROITUS Jos laitteen virtajohto on vahingoittunut, valmistajan, sen valtuuttaman huoltoliikkeen tai pätevän ammattilaisen tulee vaihtaa johto, jotta vaaratilanteilta voitaisiin välttyä.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_FI.indd 10 2013-05-06 2:01:28

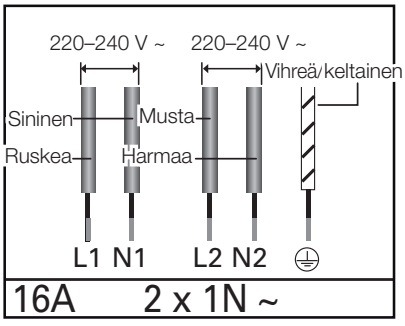
- **1N ~**



- **2N ~ : Erota kaksivaihejohdot (L1 ja L2) ennen kytkemistä.**



2 x 1N ~ : Erota johdot ennen kytkentää.

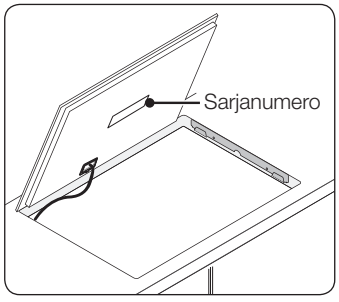


VAROITUS Jotta sähköasennus tehtäisiin oikein, noudata liitäntöjen läheltä löytyvää kytkentäkaaviota.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_FI.indd 11 2013-05-06 2:01:28

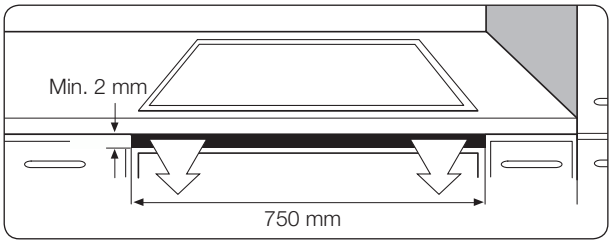
ASENTAMINEN TYÖPÖYDÄLLE

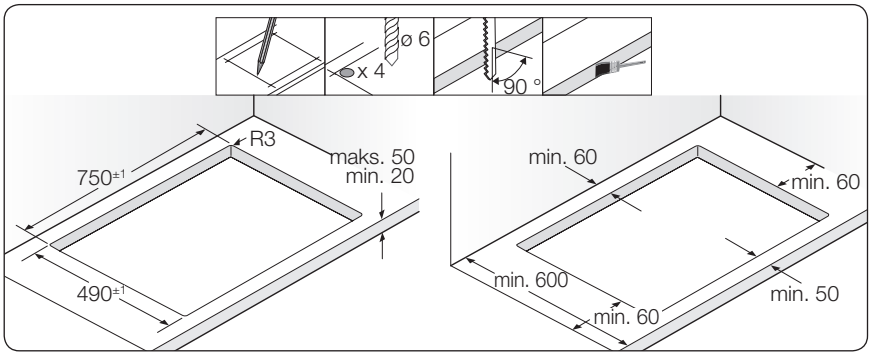
Kirjoita ylös laitteen arvokilvessä oleva sarjanumero ennen asennusta. Tätä numeroa tarvitset pyytäessäsi huoltoa eikä se ole näkyvillä asennuksen jälkeen, koska arvokilpi jää laitteen alle.



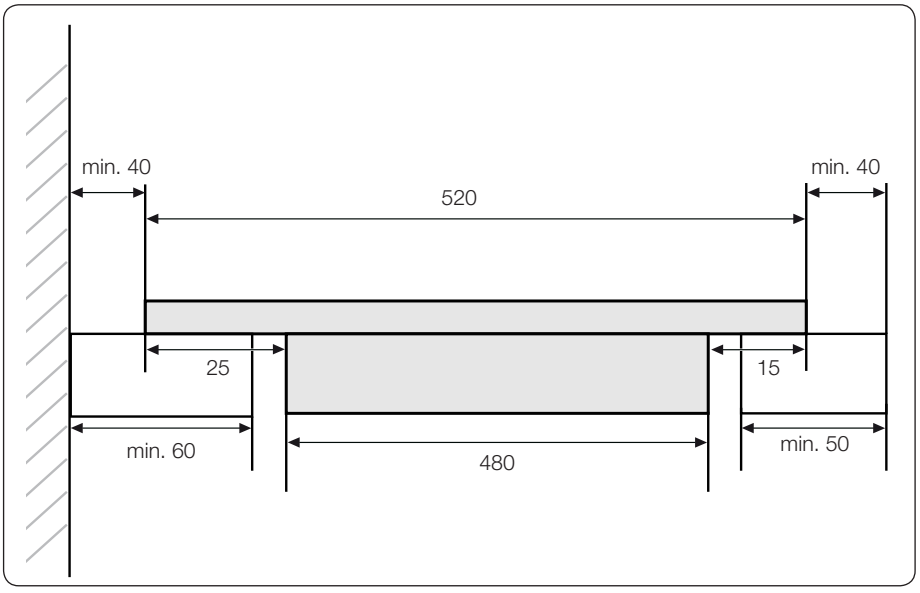
Kiinnitä erityistä huomiota vähimmäistilan ja välien vaatimuksiin. Kiinnitä pidikkeet molemmille puolille toimitetuilla ruuveilla ennen lieden asentamista pidikkeiden varaan.

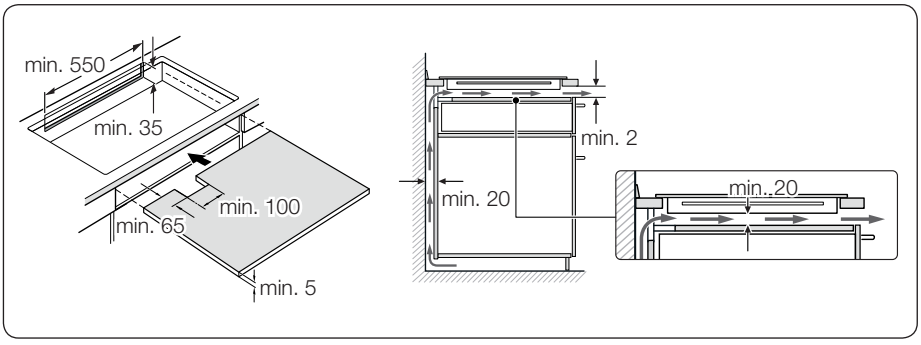
Laitteen pohjassa on kaksi tuuletinta. Jos lieden alla on laatikko, siinä ei tulisi säilyttää pieniä esineitä tai paperia, sillä ne voivat vaurioittaa tuuletinta tai haitata laitteen jäähdytystä, jos tuuletin pääsee imemään ne sisäänsä.



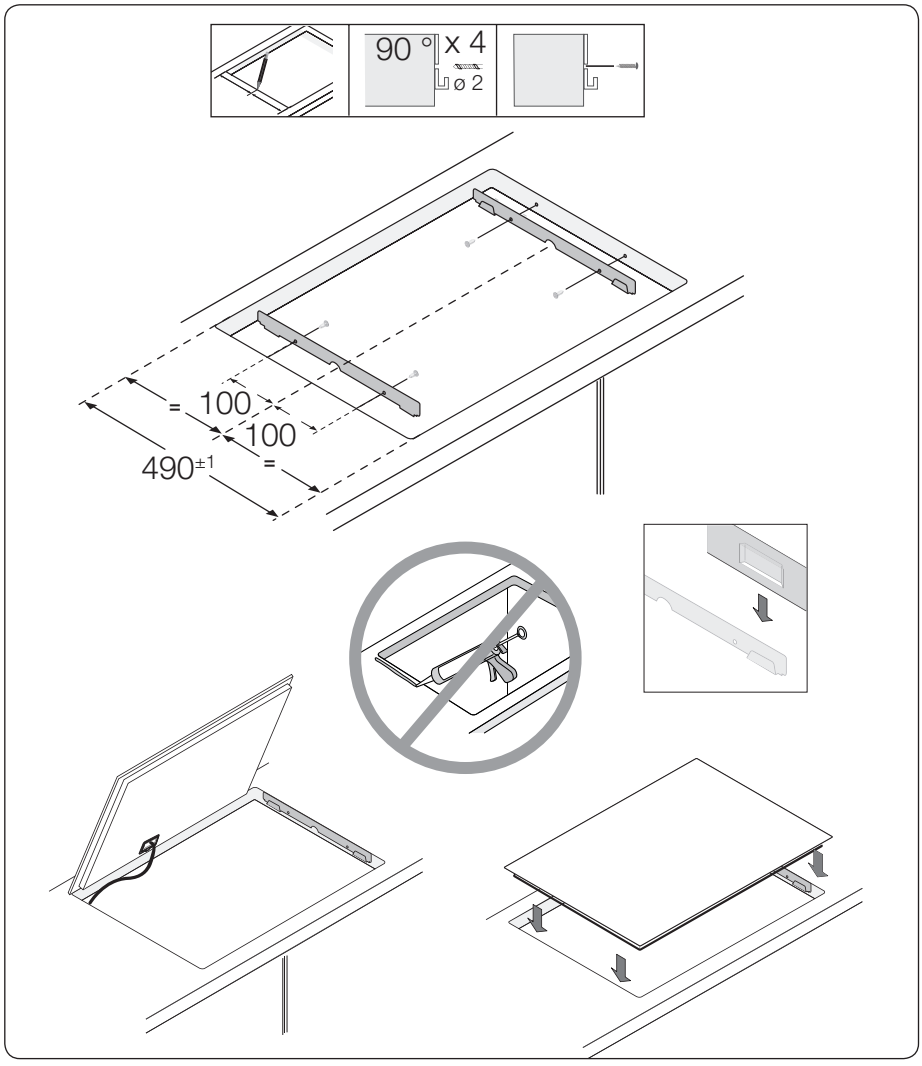


(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_FI.indd 12 2013-05-06 2:01:28





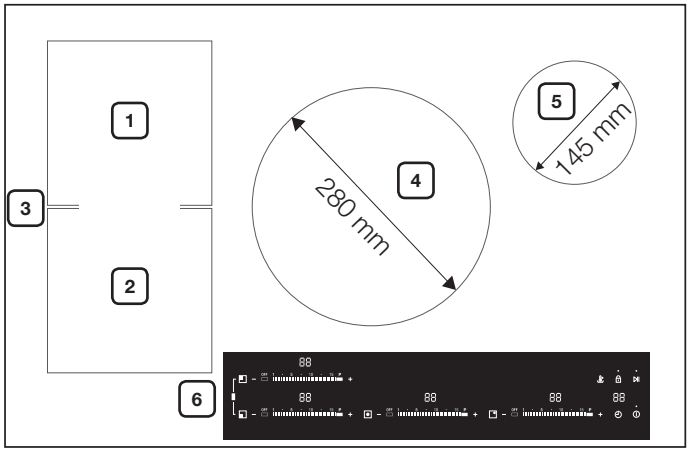
(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_FI.indd 13 2013-05-06 2:01:28



(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_FI.indd 14 2013-05-06 2:01:29

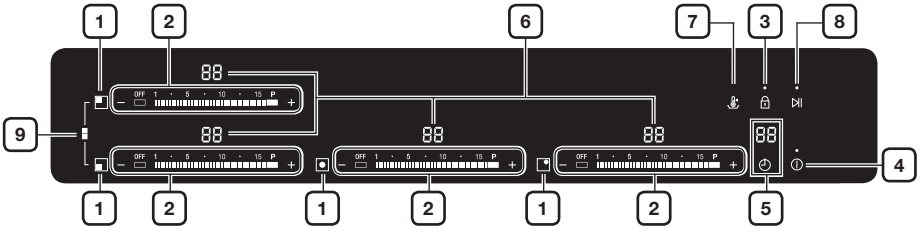
osat ja ominaisuudet

KEITTOALUEET



1. 1800 W:n takainduktioalue 2600 W:n tehonlisäyksellä
2. 1800 W:n etuinduktioalue 2600 W:n tehonlisäyksellä
3. 3300 W:n koko induktioalue 3600 W:n tehonlisäyksellä
4. 2400 W:n induktiokeittoalue 3600 W:n tehonlisäyksellä
5. 1200 W:n induktiokeittoalue 2000 W:n tehonlisäyksellä
6. Ohjaustaulu

OHJAUSTAULU

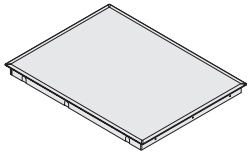


1. Keittoalueen valitsimet
2. Lämpöasetuspainikkeet
3. Lukkopainike
4. Virtapainike
5. Ajastuspainike ja ajastimen ilmaisin

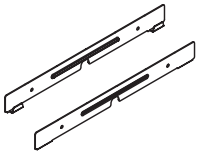
(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_FI.indd 15 2013-05-06 2:01:29

6. Lämpöasetusten ja jälkilämmön ilmaisimet
7. Pidä lämpimänä
8. Keskeytys
9. Koko keittoalueen valitsin

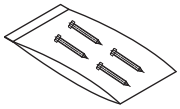
OSAT



Induktioliesi



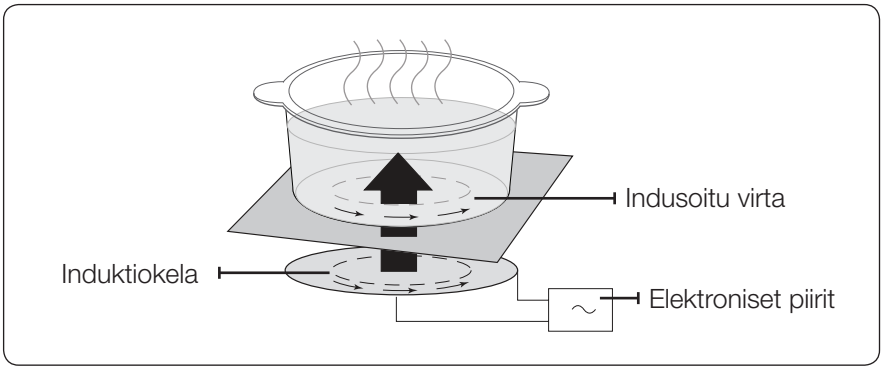
Asennuspidikkeet



Ruuvit

INDUKTIOLÄMMITYS

- **Induktiolämmityksen toimintaperiaate**: Kun asetat keittoastian keittoalueelle ja kytket siihen virran, induktiolieden elektroniset piirit tuottavat ”indusoitua virtaa” keittoastian pohjalle, jolloin sen lämpötila nousee välittömästi.



- **Nopeuttaa keittämistä ja paistamista**: Koska paistinpannu lämmitetään suoraan lasin sijaan, järjestelmän teho on muita järjestelmiä parempi, sillä lämpöä ei mene hukkaan. Suurin osa käytetystä energiasta muuttuu lämmöksi.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_FI.indd 16 2013-05-06 2:01:29

LAITTEEN TÄRKEIMMÄT TOIMINNOT

- **Lasikeraaminen keittopinta**: Laitteessa on lasikeraaminen keittopinta ja neljä pikakeittoaluetta.
- **Kosketuspainikkeet**: Laitetta käytetään kosketuspainikkeiden avulla.
- **Helppo puhdistus**: Lasikeraamisen keittopinnan ja kosketuspainikkeiden etuna on, että ne on helppo puhdistaa. Sileä, litteä pinta on helppo puhdistaa.
- **Virtapainike**: Virtapainike on erillinen pääkatkaisin verkkovirralle. Tämän painikkeen koskettaminen joko kytkee virran laitteeseen tai katkaisee sen kokonaan.
- **Ohjaus- ja toimintoilmaisimet**: Digitaaliset näytöt ja merkkivalot antavat tietoja asetuksista ja käytössä olevista toiminnoista sekä jälkilämmöstä eri keittoalueilla.
- **Turvakatkaisin**: Turvakatkaisin varmistaa, että kaikki keittoalueet sammuvat automaattisesti tietyn ajan jälkeen, jos asetusta ei ole muutettu.
- **Jälkilämmön ilmaisin**: Jälkilämmön kuvake näkyy näytössä, jos keittoalue on niin kuuma, että se voi aiheuttaa palovammoja.
- **Tehonlisäyspainike** P : Käytä tätä toimintoa, jos haluat kuumentaa ruoan nopeammin kuin korkeimmalla tehotasolla ” ”. (Näytössä näkyy ” ”.)
- **Automaattinen kattilantunnistin**: Jokaisella keittoalueella on automaattinen kattilantunnistinjärjestelmä, joka on kalibroitu niin, että se tunnistaa sellaisen kattilan tai pannun, jonka halkaisija on jonkin verran keittoaluetta pienempi. Kattila tai pannu on aina asetettava keittoalueen keskelle. Käytä vain tarkoitukseen sopivia ruoanlaittovälineitä.
- **Digitaalinäytöt**:
  - : laitteeseen on kytketty virta
  - – , : valitut lämpöasetukset
  - : jälkilämpö (pidä kuumana)
  - : jälkilämpö
  - : lapsilukko on käytössä
  - : Virheilmoitus, kun kosketuspainiketta on painettu yli 8 sekunnin ajan.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_FI.indd 17 2013-05-06 2:01:30

- : Virheilmoitus, kun liesi on ylikuumentunut vääränlaisen käytön vuoksi (esimerkki: tyhjien astioiden käyttö liedellä).
- : Ilmoitus, kun keittoalueella käytetään vääränlaista tai liian pientä keittoastiaa tai keittoastiaa ei ole asetettu lainkaan keittoalueelle.

- **Pidä lämpimänä** : Käytä tätä toimintoa ruoan pitämiseen lämpimänä. Näytössä näkyy "".
- **Keskeytys** : Käytä tätä toimintoa, jos haluat kytkeä kaikki keittoalueet päälle alhaisella tehoasetuksella (esimerkki: jotta voisit vastata puhelimeen). Näytössä näkyy "".
- **Koko keittoalueen valitsin :** Käytä tätä toimintoa laajentamaan keittoaluetta niin, että se kattaa koko vasemman puolen.

TURVAKATKAISU

Jos jotakin keittoaluetta ei sammuteta tai sen lämpöasetusta ei säädetä pitkään aikaan, kyseinen keittoalue sammuu itsestään. Mahdollisen jälkilämmön merkkinä on , ("hot" eli kuuma) kyseisen keittoalueen digitaalinäytössä.
Keittoalueet sammuvat itsestään seuraavassa mainittujen aikojen kuluttua.

Lämpöasetus	Sammutus
1–3	6 tunnin kuluttua
4–6	5 tunnin kuluttua
7–9	4 tunnin kuluttua
10–15	1,5 tunnin kuluttua

Jos liesi on ylikuumentunut vääränlaisen käytön takia, näytössä näkyy . Liedestä katkeaa virta.

Jos keittoalueella käytetään vääränlaista tai liian pientä keittoastiaa tai keittoastiaa ei ole asetettu lainkaan keittoalueelle, näytössä näkyy . Keittoalue sammutetaan automaattisesti 1 minuutin kuluttua.

Mikäli yksi tai useampi keittoalue sammuu ennen mainittua aikaa, katso kohtaa "Ongelmatilanteet".

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_FI.indd 18 2013-05-06 2:01:31

Muita syitä, joiden vuoksi keittoalue sammuu itsestään

Kaikki keittoalueet sammuvat itsestään, jos vettä kiehuu yli ja roiskuu ohjaustaululle.
Virta katkaistaan automaattisesti myös silloin, kun ohjaustaulun päälle asetetaan kostea liina. Molemmissa tapauksissa laitteeseen on kytkettävä virta uudelleen **virtapainikkeesta** ⏻, kun neste tai liina on poistettu.

JÄLKILÄMMÖN ILMAISIN

Kun yksittäinen keittoalue tai liesi on sammutettu, jälkilämmön merkkinä on H, h ("hot" eli kuuma) kyseisen keittoalueen digitaalinäytössä. Keittoalueen sammuttamisen jälkeenkin jälkilämmön ilmaisin sammuu vasta, kun keittoalue on jäähtynyt. Voit käyttää jälkilämpöä ruoan sulattamiseen tai lämpimänä pitämiseen.

⚠ VAROITUS Niin kauan kuin jälkilämmön ilmaisin palaa, keittoalue voi aiheuttaa palovammoja.

⚠ VAROITUS Jos virransyöttö katkeaa, H, h-merkki sammuu eivätkä jälkilämpötiedot ole enää käytettävissä. Keittoalueelta voi silti edelleen saada palovammoja. Vahinkojen välttämiseksi lieden lähettyvillä tulee aina olla varovainen.

LÄMPÖTILAN TUNNISTIN

Jos jonkin keittoalueen lämpötila jostakin syystä nousee yli turvarajan, alueen lämpötilaa lasketaan automaattisesti.
Kun olet lopettanut lieden käytön, jäähdytystuuletin jatkaa toimintaansa niin kauan, että liesi jäähtyy. Lieden elektronisten osien lämpötilasta riippuen jäähdytystuuletin kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_FI.indd 19 2013-05-06 2:01:31

alkuvalmistelut

ENSIPUHDISTUS

Pyyhi lasikeraaminen pinta kostealla liinalla ja lasikeraamisen keittopinnan puhdistusaineella.

⚠ VAROITUS Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Pinta voi vahingoittua.

lieden käyttö

INDUKTIOKEITTOALUEILLE TARKOITETUT RUOANVALMISTUSASTIAT:

Induktioliesi voidaan kytkeä päälle vain silloin, kun keittoalueilla käytetään magneettipohjaista ruoanlaittoastiaa. Voit käyttää seuraavanlaisia astioita.

Astian materiaali

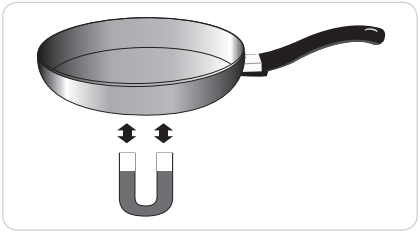
Astian materiaali	Sopiva
Teräs ja emaloitu teräs	Kyllä
Valurauta	Kyllä
Ruostumaton teräs	Jos valmistaja on merkinnyt tuotteen asianmukaisesti
Alumiini, kupari ja messinki	Ei
Lasi, keramiikka ja posliini	Ei

- Induktioliedelle sopivat astiat ovat valmistajan asianmukaisesti merkitsemiä.
- Joistakin astioista saattaa lähteä ääntä, kun niitä käytetään keittoalueilla. Tämä ääni ei tarkoita, että laitteessa olisi vikaa eikä se vaikuta laitteen toimintaan mitenkään.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_FI.indd 20 2013-05-06 2:01:31

SOPIVUUSTESTI

Astia soveltuu induktioliedellä käytettäväksi, jos magneetti tarttuu sen pohjaan ja jos astian valmistaja on merkinnyt sen induktioliedelle soveltuvaksi.



ASTIOIDEN KOKO

Induktiokeittoalueet mukautuvat automaattisesti astioiden pohjan kokoon tiettyyn rajaan saakka. Astian pohjan magneettisen osan halkaisijan on kuitenkin oltava vähintään tietyn kokoinen keittoalueesta riippuen.

Keittoalueen halkaisija	Astian pohjan vähimmäishalkaisija
280 mm	180 mm
145 mm	100 mm
Etu- tai taka-alue	120 mm
Iso keittoalue	180 mm (pitkän reunan mitta), soikea, kalavuoka

TOIMINTAÄÄNET

Jos kuulet...

- Rätinää: Ruoanlaittoastiat on valmistettu erilaisista materiaaleista.
- Vihellystä: käytät useampaa kuin kahta keittoaluetta ja astiat on valmistettu erilaisista materiaaleista.
- Hurinaa: Käytät korkeita tehotasoja.
- Napsutusta: Sähköjä kytketään.
- Vihellystä tai hurinaa: Tuuletin toimii.

Nämä äänet ovat normaaleja eivätkä tarkoita, että laitteessa olisi vikaa.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_FI.indd 21 2013-05-06 2:01:31

OIKEANLAISTEN ASTIOIDEN KÄYTTÖ

Mitä parempia astioita käytät, sitä parempiin tuloksiin pääset.

- Voit tunnistaa hyvät astiat niiden pohjista. Pohjan tulisi olla mahdollisimman paksu ja tasainen.
- Kun ostat uusia astioita, kiinnitä erityistä huomiota pohjan halkaisijaan. Valmistajat ilmoittavat usein vain yläreunan läpimitan.
- Älä käytä pannuja, joiden pohja on vahingoittunut tai joissa on epätasaisia reunoja tai särmiä. Jos tällaisia pannuja liikutellaan lieden pinnalla, pinta voi vahingoittua pysyvästi.
- Kylminä pannujen pohjat ovat normaalisti hieman koveria. Ne eivät koskaan saisi olla kuperia.
- Jos haluat käyttää jotakin erikoista astiaa, esimerkiksi painekeitintä, haudutuspannua tai wokkipannua, noudata astian valmistajan ohjeita.

Energiansäästövinkkejä

Voit säästää energiaa huomioimalla seuraavat seikat.

- Aseta kattilat ja pannut kohdalleen aina ennen keittoalueen sytyttämistä.
- Likaiset keittoalueet tai pannujen pohjat lisäävät energiankulutusta.
- Aseta kannet kattiloiden ja pannujen päälle tiiviisti aina, kun mahdollista.
- Sammuta keittoalue ennen keittoajan päättymistä ja käytä jälkilämpöä ruoan lämpimänä pitämiseen ja sulattamiseen.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_FI.indd 22 2013-05-06 2:01:32

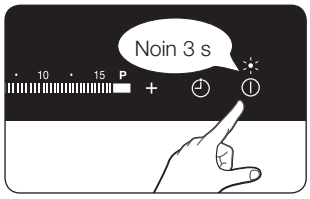
KOSKETUSPAINIKKEIDEN KÄYTTÖ

Käytä kosketuspainikkeita koskettamalla haluamaasi painiketta sormen kärjellä, kunnes halutut näytöt syttyvät tai sammuvat tai haluamasi toiminto aktivoituu.
Varmista, että kosketat vain yhtä painiketta kerrallaan, kun käytät laitetta. Jos sormesi painuu liian leveästi ohjaustaululle, myös viereinen painike saattaa aktivoitua.

VIRRAN KYTKEMINEN LAITTEESEEN

1. Kun laitteen virta on päällä, kosketa ensin **lukkopainiketta** 🔒 n. 3 sekunnin ajan.

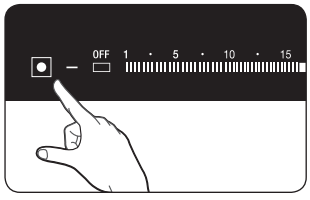
2. Laitteeseen kytketään virta painamalla **virtapainiketta** ⏻.
Kosketa **virtapainiketta** ⏻ 3 sekunnin ajan.
Digitaaliselle näytölle ilmestyy **-**.



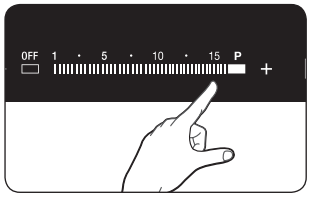
Kun laitteeseen on kytketty virta **virtapainikkeella** ⏻, lämpöasetus on valittava noin 10 sekunnin sisällä. Muuten laitteen virta katkeaa itsestään turvallisuussyistä.

KEITTOALUEEN JA LÄMPÖTILAN VALITSEMINEN

1. Valitse keittoalue koskettamalla haluamasi keittoalueen painiketta.



2. Aseta tehotaso koskettamalla **lämpötilan valitsimia**.

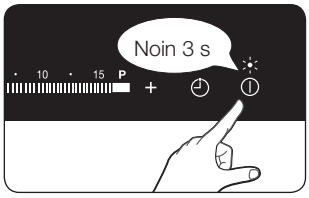


(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_FI.indd 23 2013-05-06 2:01:32

Jos painat useampaa kuin yhtä painiketta yli 8 sekuntia, 5 E näyttää lämpöasetusnäkymän. Nollaa arvo koskettamalla **virtapainiketta** ⏻.

VIRRAN KATKAISEMINEN LAITTEESTA

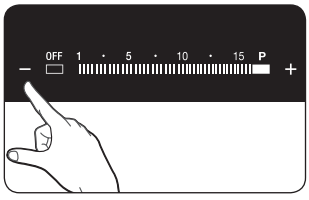
Laitteen virta katkaistaan kokonaan koskettamalla **virtapainiketta** ⏻. Kosketa **virtapainiketta** ⏻ 3 sekunnin ajan.



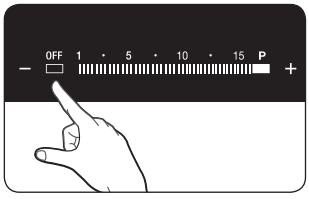
Kun yksittäinen keittoalue tai koko keittopinta on sammutettu, jälkilämmön merkkinä näkyy H tai h ("hot" eli kuuma) kyseisen keittoalueen digitaalinäytössä.

KEITTOALUEEN SAMMUTTAMINEN

1. Kun haluat sammuttaa keittoalueen, palauta asetukseksi - käyttämällä ohjaustaulun ⊖-painiketta.



2. Vaihtoehtoisesti voit koskettaa kyseisen keittoalueen **OFF**-painiketta.



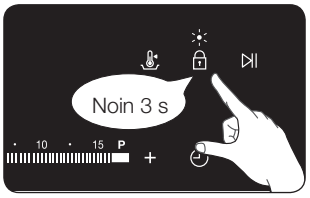
LAPSILUKON KÄYTTÖ

Lapsilukon avulla voit estää keittoalueen tahattoman sytyttämisen ja keittopinnan aktivoinnin. Ohjaustaulu voidaan lukita, **virtapainiketta** ⏻ lukuun ottamatta. Näin estetään asetusten tahaton muuttaminen esimerkiksi ohjaustaulua pyyhittäessä.

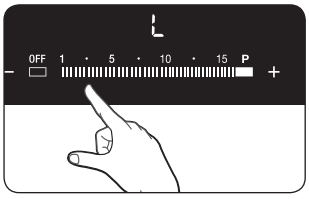
(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_FI.indd 24 2013-05-06 2:01:33

Lapsilukon kytkeminen päälle ja pois päältä

1. Kosketa **lukkopainiketta** noin 3 sekunnin ajan.
Laite vahvistaa asetuksen äänimerkillä.



2. Kosketa **mitä tahansa** painiketta.
Näytöissä näkyy
merkkinä siitä, että lapsilukko on käytössä.



3. Kun haluat ottaa lapsilukon pois päältä, kosketa **lukkopainiketta** uudelleen 3 sekunnin ajan.
Laite vahvistaa asetuksen äänimerkillä.

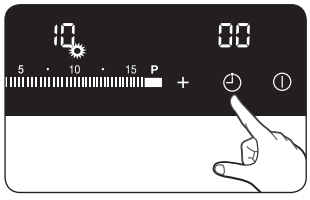
AJASTIN

Ajastinta voidaan käyttää kahdella tavalla:
Ajastimen käyttö turvakatkaisimena:
Jos keittoalueelle asetetaan määräaika, se sammuttaa itsensä tämän ajan kuluttua. Tätä toimintoa voidaan käyttää samanaikaisesti usean keittoalueen kanssa.
Ajastimen käyttö toiminnan ajastukseen:
Ajastusta ei voi käyttää, jos keittoalue on jo käytössä.

Turvakatkaisun asettaminen

Jos haluat asettaa turvakatkaisun jollekin keittoalueelle, sen tulee olla käytössä.

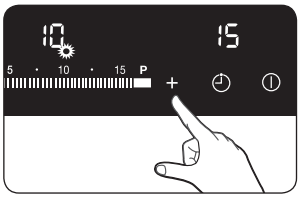
1. Kun keittoalue on kytketty päälle, aktivoi sen valomerkki koskettamalla **ajastuspainiketta** .
Paina **ajastuspainiketta** tarvittaessa niin monta kertaa, että haluamasi keittoalue valitaan.
Esimerkiksi etuvasemmalla oleva ilmaisin vastaa etuvasemmalla olevaa keittoaluetta. ilmestyy ajastinnäyttöön.



(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_FI.indd 25 2013-05-06 2:01:33

Seuraava aktiivinen keittoalue valitaan koskettamalla **ajastinpainiketta** ⏲ uudelleen.

2. Käytä **ajastimen asetuspainikkeita** (⊕ tai ⊖) ja aseta haluamasi automaattinen katkaisuaika, esimerkiksi 15 minuuttia. Turvakatkaisu on nyt aktivoitu.



Voit näyttää minkä tahansa keittoalueen jäljellä olevan ajan käyttämällä **ajastinpainiketta** ⏲.
Keittoalueen ilmaisin alkaa välkkyä hitaasti.
Asetukset nollataan käyttämällä **ajastimen asetuspainikkeita** (⊕ tai ⊖). Asetetun ajan kuluttua keittoalue sammuu automaattisesti, laite antaa vahvistukseksi äänimerkin ja ajastinnäyttö osoittaa, että haluttu toiminto on tehty.

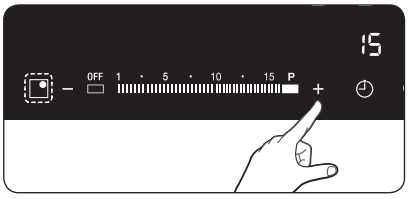
Jos haluat tehdä asetukset nopeammin, kosketa joko ⊕- tai ⊖ **-painiketta**, kunnes pääset haluamaasi arvoon. Jos kosketat ⊖ **-painiketta** ensin, ajastusaika alkaa 99 minuutista. Jos taas painat ⊕ **-painiketta** ensin, aika alkaa 1 minuutista.

Toiminnan ajastus

Toiminnan ajastusta voi käyttää vain silloin, kun laitteeseen on kytketty virta, mutta kaikki keittoalueet ovat pois käytöstä.

1. Kosketa **ajastinpainiketta** ⏲.
00 ilmestyy ajastinnäyttöön.

2. Aseta haluamasi ajanjakso käyttämällä takana oikealla sijaitsevan keittoalueen **ajastimen asetuspainikkeita** (⊕ tai ⊖).
Ajastustoiminto on nyt asetettu ja jäljellä oleva aika näkyy ajastinnäytössä.
Jos haluat perua jäljellä olevan ajan, kosketa ajastinpainiketta ⏲.



(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_FI.indd 26 2013-05-06 2:01:34

TEHONLISÄYSPAINIKE

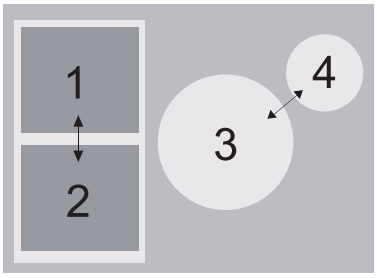
Tehonlisäystoiminnon P avulla saat lisätehoa käyttöön keittoalueilla (esimerkki: jos haluat keittää suuren määrän vettä).

Keittoalueet	Enimmäistehoaika
280 mm	5 min
145 mm	10 min
Etu- tai taka-alue	10 min
Iso keittoalue	5 min

Tämän jälkeen keittoalue palaa automaattisesti tehotasoon 15.

Joissakin tilanteissa tehonlisäystoiminto saattaa mennä pois päältä automaattisesti lieden sisäisten elektronisten osien suojaamiseksi.

TEHONHALLINTA



Keittoalueilla on tietty maksimiteho. Jos tämä teho ylitetään tehonlisäystoimintoa käyttämällä, tehonhallinta laskee keittoalueen lämpötilaa automaattisesti.

- Vasen puoli: Keittoalueet 1 ja 2 ovat toistensa pareja.
- Oikea puoli: Keittoalueet 3 ja 4 ovat toistensa pareja.

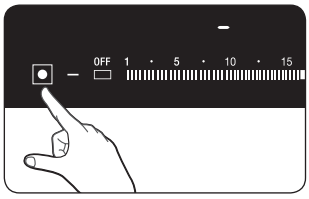
Tämän keittoalueen ilmaisin vaihtelee muutaman sekunnin ajan asetetun lämpötilan ja enimmäislämpöasetuksen välillä. Tämän jälkeen ilmaisin muuttuu asetetusta lämpötilasta enimmäislämpöasetukseen.

Jos haluat käyttää tehonlisäystoimintoa P 280 mm:n keittoalueella, sammuta 145 mm:n keittoalue.

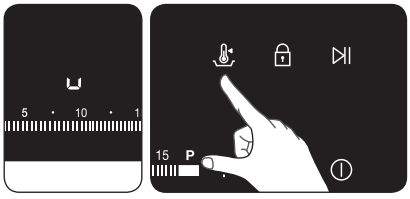
(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_FI.indd 27 2013-05-06 2:01:34

PIDÄ LÄMPIMÄNÄ

1. Käytä tätä toimintoa ruoan pitämiseen lämpimänä. Kosketa haluamasi keittoalueen painiketta.



2. Kosketa **lämpimänä pitämisen** painiketta.



KESKEYTYS

KESKEYTYS ⏯ kytkee kaikki käytössä olevat keittoalueet ensin alhaiseen tehoasetukseen ja sen jälkeen aiemmin asetettuun lämpöasetukseen. Tämän toiminnon avulla voit keskeyttää ruoanlaiton esim. puhelimeen vastataksesi ja jatkaa sitten siitä, mihin jäit.

Kun KESKEYTYS ⏯ on käytössä, kaikki kosketuksentunnistimet **'KESKEYTYSTÄ', 'lukitusta'** ja **'virtakytkintä'** lukuun ottamatta otetaan pois käytöstä. Voit jatkaa valmistusta painamalla KESKEYTYSPAINIKETTA uudelleen.

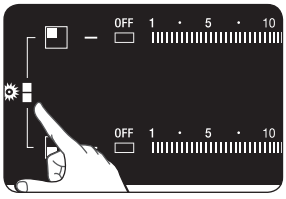
	Ohjaustaulu	Näyttö
Käyttöön	Kosketa KESKEYTYSPAINIKETTA ⏯	⏯
Pois käytöstä	Kosketa KESKEYTYSPAINIKETTA ⏯	Palaa edelliselle tehotasolle

KESKEYTYS ⏯ ei pysäytä ajastintoimintoja.

ISON KEITTOALUEEN OHJAUS

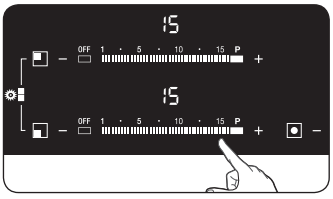
Toiminnolla ohjataan koko vasemman puolen keittoaluetta käytettäessä suuria astioita (esimerkki: soikeat astiat, kalavuoka).

1. Kosketa **ison** keittoalueen painiketta.



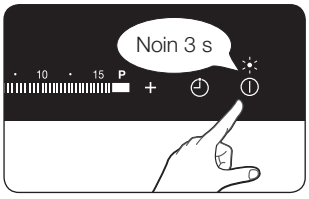
(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_FI.indd 28 2013-05-06 2:01:35

2. Kosketa lämpötilanvalitsimia (⊕ tai ⊖). Vasemman puolen (etu- ja takaosa) lämpötilanäyttö vaihtuu kosketuksen mukaisesti.

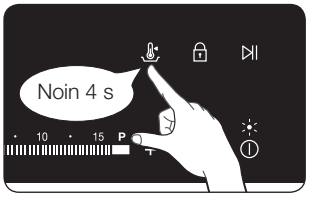


ÄÄNI KÄYTTÖÖN / POIS KÄYTÖSTÄ

1. Kosketa **virtapainiketta** ⏻ 3 sekunnin ajan. Digitaalisessa näytössä näkyy -.



2. Kosketa **pidä lämpimänä** -painiketta 4 sekunnin ajan 10 sekunnin kuluessa virran kytkemisestä.



3. Ääni otetaan pois käytöstä ja ajastimen näytössä näkyy oF.

4. Muuta ääniasetuksia toistamalla vaiheet 1 ja 2. Ääni otetaan käyttöön ja ajastimen näytössä näkyy on.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_FI.indd 29 2013-05-06 2:01:36

SUOSITELTAVAT RUOKAKOHTAISET ASETUKSET

Taulukon luvut ovat ohjeellisia. Eri ruoanlaittotapojen vaatimat lämpöasetukset riippuvat useista tekijöistä, esimerkiksi käytettävän astian laadusta ja valmistettavan ruoan tyypistä.

Asetus	Ruoanlaittotapa	Käyttöesimerkkejä
14–15	Lämmitys Kevyt ruskistus Paistaminen	Suurten nestemäärien lämmittäminen, nuudelien keittäminen, lihan ruskistus
10–13	Voimakas Paistaminen	Pihvi, sisäpaisti, paistetut perunat, makkarat, ohukaiset/blinit
8–9	Paistaminen	Leikkeet/höystö, maksa, kala, pasteijat, paistetut munat
6–7	Keittäminen	Keittäminen enintään 1,5 l:n nestemäärässä, perunat, vihannekset
3–5	Höyrystäminen Hauduttaminen Keittäminen	Pienten vihannesmäärien höyrystäminen ja hauduttaminen, riisin ja maitoruokien keittäminen
1–2	Sulattaminen	Voin, liivatteen ja suklaan sulattaminen

- Taulukon lämpöasetukset on tarkoitettu vain ohjeellisiksi.
- Lämpöasetukset on säädettävä käytettyjen astioiden ja raaka-aineiden mukaan.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_FI.indd 30 2013-05-06 2:01:36

puhdistus ja huolto

LIESI

⚠ VAROITUS Puhdistusaineet eivät saa joutua kosketuksiin kuumentuneen lasikeraamisen pinnan kanssa: Kaikki puhdistusaineet tulee poistaa riittävällä määrällä puhdasta vettä puhdistuksen jälkeen, sillä ne voivat vaikuttaa syövyttävästi pinnan kuumentuessa. Älä käytä mitään voimakkaita puhdistusaineita tai -välineitä kuten grillin tai uunin puhdistussuihkeita tai hankaustyynyjä.

Puhdista lasikeraaminen pinta jokaisen käyttökerran jälkeen siinä tilassa, kun se tuntuu vielä käteen lämpimältä. Näin voit estää roiskeiden palamisen kiinni pintaan. Poista kattilakivi, vesijäljet, rasvaroiskeet ja metallivärjäytyminen tavallisella lasikeramiikan tai ruostumattoman teräksen puhdistamiseen tarkoitetulla puhdistusaineella.

Kevyt lika

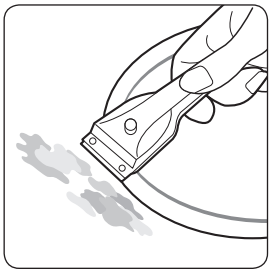
1. Pyyhi lasikeraaminen pinta kostealla liinalla.
2. Hankaa kuivaksi puhtaalla liinalla. Pinnalle ei saa jäädä puhdistusaineen jäämiä.
3. Puhdista perusteellisesti koko lasikeraaminen keittopinta kerran viikossa tavallisella lasikeramiikan tai ruostumattoman teräksen puhdistamiseen tarkoitetulla puhdistusaineella.
4. Pyyhi lasikeraaminen pinta käyttäen riittävää määrää puhdasta vettä ja hankaa kuivaksi puhtaalla, nukkaamattomalla liinalla.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_FI.indd 31 2013-05-06 2:01:36

Vaikea lika

1. Käytä lasikaavinta ylikiehuneen ruoan ja muun vaikean lian poistamiseen.
2. Aseta lasikaavin kulmassa lasikeraamista pintaa vasten.
3. Poista lika kaapimella.

Lasikaapimia ja lasikeramiikan puhdistusaineita saa erikoismyymälöistä.



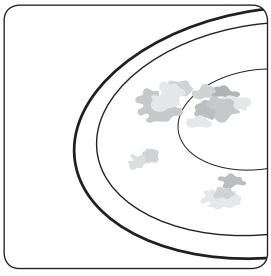
Ongelmalika

1. Poista palanut sokeri, ja sulanut muovi, alumiinifolio tai muu materiaali lasikaapimella välittömästi sen ollessa vielä kuumaa.

VAROITUS Saatat saada palovammoja, kun käytät lasikaavinta kuumalla keittoalueella.

2. Puhdista liesi kuten normaalisti sen jäähdyttyä.
   Jos keittoalue, johon on sulanut jotakin, on päässyt jäähtymään, lämmitä se uudelleen puhdistusta varten.

Esimerkiksi teräväreunaisen pannun aiheuttamia naarmuja tai tummia jälkiä lasikeraamisella pinnalla ei voi poistaa. Ne eivät kuitenkaan haittaa lieden toimintaa.



(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_FI.indd 32 2013-05-06 2:01:37

LIEDEN KEHYS (LISÄVARUSTE)

⚠ VAROITUS Älä käytä etikkaa, sitruunamehua tai kattilakiven poistoainetta lieden kehykseen, sillä pintaan voi ilmestyä himmentymiä.

1. Pyyhi kehys kostealla liinalla.
2. Kostuta kuivunut lika märällä liinalla. Pyyhi ja hankaa kuivaksi.

KUINKA VÄLTÄT LAITTEEN VAHINGOITTAMISTA

- Älä käytä liettä työpintana tai säilytysalustana.
- Älä kuumenna keittoaluetta, jos sillä ei ole astiaa tai astia on tyhjä.
- Lasikeramiikka on erittäin kovaa ja kestää lämpötilan vaihteluita, mutta se ei ole särkymätöntä. Erityisen terävien tai kovien esineiden pudottaminen liedelle voi vaurioittaa sitä.
- Älä aseta astioita lieden kehykselle. Kehyksen pinta voi naarmuuntua ja vahingoittua.
- Vältä kaatamasta happamia nesteitä, esimerkiksi etikkaa, sitruunamehua tai kattilakiven poistoainetta lieden kehykselle, koska ne voivat aiheuttaa himmentymiä.
- Jos sokeria tai sokeroitua valmistetta tippuu ja sulaa kuuman keittoalueen pinnalle, aine tulisi poistaa keittiökaapimella välittömästi sen ollessa vielä kuumaa. Jos se pääsee jäähtymään, sen poistaminen voi vahingoittaa pintaa.
- Pidä kaikki helposti sulavat materiaalit, kuten muovit, alumiinifoliot ja uunifoliot poissa lasikeraamiselta pinnalta. Jos tämäntyyppistä ainetta sulaa lieden päälle, aine tulee poistaa välittömästi kaapimella.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_FI.indd 33 2013-05-06 2:01:37

takuu ja huolto

USEIN KYSYTYT KYSYMYKSET JA ONGELMATILANTEET

Vika voi joskus johtua jostakin pienestä virheestä ja voit mahdollisesti korjata sen itse seuraavien ohjeiden avulla. Jos seuraavista ohjeista ei ole hyötyä tietyssä tilanteessa, älä yritä mitään muita korjauksia.

⚠ VAROITUS Vain pätevä huoltoteknikko saa korjata laitetta. Väärin tehdyt korjaukset voivat aiheuttaa huomattavan vaaran laitteen käyttäjälle. Jos laite tarvitsee korjausta, ota yhteyttä paikalliseen huoltoliikkeeseen.

Mitä teen, jos keittoalueet eivät toimi?

Tarkista seuraavat seikat:

- Sulake (sulakekaapissa) on kunnossa. Jos sulakkeet palavat useita kertoja, ota yhteys valtuutettuun sähköasentajaan.
- Laitteeseen on kytketty virta.
- Ohjaustaulun merkkivalot palavat.
- Keittoalueeseen on kytketty virta.
- Keittoalueisiin on asetettu halutut lämpöasetukset.

Mitä teen, jos keittoalueisiin ei tule virtaa?

Tarkista seuraavat seikat:

- Virtapainikkeen painamisen ja halutun keittoalueen aktivoimisen välillä on kulunut yli 10 sekuntia (katso osiota ”Virran kytkeminen laitteeseen”).
- Kostea liina tai neste peittää ohjaustaulun osittain.

Mitä teen, jos näyttö jälkilämmönilmaisinta H, h lukuun ottamatta katoaa yhtäkkiä näkyvistä?

Tämä voi johtua kahdesta seikasta:

- Virtapainiketta on kosketettu vahingossa.
- Kostea liina tai neste peittää ohjaustaulun osittain.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_FI.indd 34 2013-05-06 2:01:37

Mitä teen, jos keittoalueiden sammuttamisen jälkeen näytössä ei näy jälkilämmönilmaisinta?

Tarkista seuraavat seikat:

- Keittoaluetta on käytetty vain lyhyen aikaa eikä se siksi ole kuumentunut riittävästi. Jos keittoalue on kuuma, ota yhteyttä asiakaspalveluun.

Mitä teen, jos keittoalueeseen ei tule virtaa tai virta ei katkea?

Tämä voi johtua seuraavista seikoista:

- Kostea liina tai neste peittää ohjaustaulun osittain.
- Lapsilukko on käytössä.

Mitä teen, jos näytössä näkyy E5?

Tarkista seuraavat:

- Kostea liina tai neste peittää ohjaustaulun osittain. Nollaa asetukset koskettamalla virtapainiketta.

Mitä teen, jos näytössä näkyy E6?

Tarkista seuraavat:

- Liesi on ylikuumentunut vääränlaisen käytön vuoksi.
- Kun liesi on jäähtynyt, nollaa asetukset koskettamalla virtapainiketta.

Mitä teen, jos näytössä näkyy E?

Tarkista seuraavat:

- Keittoalueella on vääränlainen tai liian pieni astia tai astiaa ei ole asetettu lainkaan keittoalueelle.
- Kun käytät oikeanlaista astiaa, viesti häviää automaattisesti.

Mitä teen, jos tuuletin on käynnissä, vaikka liesi on sammutettu?

Tarkista seuraavat:

- Kun olet lopettanut lieden käytön, tuuletin käynnistyy itsestään ja jäähdyttää laitteen.
- Kun lieden elektroniset osat ovat jäähtyneet, tuuletin sammuu.

Jos kutsut asiakaspalvelusta huoltohenkilön paikalle ja ongelman syynä on käyttövirhe, käynnistä voidaan laskuttaa myös takuuaikana.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_FI.indd 35 2013-05-06 2:01:37

HUOLTO

Ennen kuin soitat huoltoon, lue kohta ”Ongelmatilanteet”.
Jos tarvitset vielä tämänkin jälkeen apua, noudata seuraavia ohjeita.

Onko kyseessä tekninen vika?

Jos on, ota yhteyttä asiakaspalveluun.
Valmistaudu keskusteluun etukäteen. Tämä helpottaa vian määrittelyä ja arviota mahdollisen huoltokäynnin tarpeesta.
Pane merkille seuraavat seikat.

- Miten ongelma ilmenee?
- Missä tilanteessa ongelma ilmenee?

Kun soitat, pidä esillä laitteen malli ja sarjanumero. Nämä tiedot löytyvät laitteen arvokilvestä:

- Mallin kuvaus
- Sarjanumero (15 numeroa)

Tiedot kannattaa kirjoittaa tähän, jotta ne löytyvät helposti.

Malli: _____

Sarjanumero: _____

Milloin huolto on maksullista jopa takuuaikana?

- Jos vian olisi voinut korjata noudattamalla jotakin kohdan ”Ongelmatilanteet” ratkaisua.
- Jos huoltoteknikko joutuu tekemään useita huoltokäyntejä, koska hänelle ei ole annettu kaikkia tarvittavia tietoja ennen käyntiä, ja hän joutuu tästä syystä esimerkiksi hakemaan osia. Säästät nämä matkakustannukset, kun valmistaudut puheluun, kuten edellä neuvotaan.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_FI.indd 36 2013-05-06 2:01:37

TEKNISET TIEDOT

Laitteen mitat	Leveys	800 mm
	Syvyys	520 mm
	Korkeus	56 mm
Työtason leikkauksen mitat	Leveys	750 mm
	Syvyys	490 mm
	Kulman säde	3 mm
Liitäntäjännite		220–240 V – 50 / 60 Hz
Suurin tehokuormitus		7,2 kW
Paino	Netto	15,5 kg
	Brutto	18,7 kg

KEITTOALUEET

Sijainti	Halkaisija	Teho
Takaoikea	145 mm	1200 W / tehonlisäys 2000 W
Keskiosa	280 mm	2400 W / tehonlisäys 3600 W
Etualue	-	1800 W / tehonlisäys 2600 W
Taka-alue	-	1800 W / tehonlisäys 2600 W
Iso keittoalue	-	3300 W / tehonlisäys 3600 W

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_FI.indd 37 2013-05-06 2:01:37

Muistiinpanoja

Muistiinpanoja

KYSYMYKSIA TAI KOMMENTTEJA

MAA	SOITA	TAI KAY VERKKOSIVUILLAMME
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030-6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	0180 5 SAMSUNG bzw. 0180 5 7267864* (*0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)	www.samsung.com
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56 480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Koodinumero: DG68-00512A

NZ84F7NC-serien

Induktionskomfur

brugervejledning

Planet First **100 % Recycled Paper**

Denne manual er trykt p_100 % genbrugspapir.

forestil dig mulighederne

DANSK

Tak, fordi du købte dette Samsung-produkt.
For at få mere komplet service bedes du registrere dit produkt på

www.samsung.com/register

SAMSUNG

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_DA.indd 1 2013-05-06 2:08:43

brug af denne vejledning

Inden du bruger dette apparat, bør du bruge lidt tid på at læse denne brugervejledning og specielt være opmærksom på de sikkerhedsforanstaltninger, der findes i følgende sektion. Gem denne brugervejledning til fremtidigt brug. Hvis du sælger apparatet, bedes du give brugervejledningen til den nye ejer.

VIGTIGE SIKKERHEDSSYMBOLER OG SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Følgende symboler anvendes i teksten i denne brugervejledning:

⚠ **ADVARSEL**	Farer eller usikre fremgangsmåder, som kan medføre **alvorlig personskade eller død**.
⚠ **FORSIGTIG**	Farer eller usikre fremgangsmåder, som kan medføre **mindre personskade eller tingsskade**.
⚠ **FORSIGTIG**	For at mindske risikoen for brand, eksplosion, elektrisk stød eller personskade i forbindelse med brug af dit komfur, skal du følge disse grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger.

	Forsøg IKKE.
	Demonter IKKE.
	Rør IKKE.
	Følg anvisningerne nøje.
	Tag strømstikket ud af stikkontakten.
	Sørg for, at apparatet er jordforbundet for at forhindre elektrisk stød.
	Ring til servicecentret for at få hjælp.
	Bemærkning
	Vigtigt

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_DA.indd 2 2013-05-06 2:08:44

sikkerhedsinstruktioner

Dette apparats sikkerhedsforhold overholder accepterede tekniske standarder. Men som producent mener vi også, at det er vores ansvar at gøre dig fortrolig med følgende sikkerhedsinstruktioner.

⚠ ADVARSEL

- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske-, sanse- eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, med mindre de har fået oplæring eller instruktion vedr. brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Hvis netledningen beskadiges, skal den udskiftes af producenten, et serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå risici.
- Enheden skal gøre det muligt at koble apparatet fra forsyningen efter installationen. Frakoblingen kan være mulig, ved at der er adgang til stikket eller ved at montere en afbryder på den faste kabling i henhold til installationsbestemmelser.
- **ADVARSEL:** Hvis overfladen er revnet, skal du slukke for apparatet for at undgå muligheden for stød.
- Under brug bliver apparatet varmt. Vær opmærksom på ikke at berøre varmeelementerne inde i komfuret.
- **ADVARSEL:** Tilgængelige dele kan blive varme under brugen. Mindre børn bør holdes på afstand.
- En damprenser ikke må anvendes.
- Metalgenstande, som f.eks. knive, gafler, skeer og gryder, bør ikke anbringes på komfurets overflade, da den kan blive varm.
- Efter brug skal du slukke for komfurelementet med dets kontrol og ikke stole på pandedetektoren.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_DA.indd 3 2013-05-06 2:08:44

- Brug ikke hårde, slibende rengøringsmidler eller metalskrabere til rengøring af komfurglasset, da disse kan ridse overfladen, og det kan medføre, at glasset splintres.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug.
  Vær opmærksom på ikke at berøre varmeelementerne inde i komfuret.
  Børn på under 8 år skal holdes på afstand, hvis de ikke er under konstant overvågning.
- Apparatet kan anvendes af børn på 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske-, sanse- eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået oplæring eller instruktion vedr. sikker brug af apparatet og forstår, hvilke farer det medfører. Børn bør ikke lege med apparatet. Rengøring og brugerens vedligeholdelse bør ikke udføres af børn uden overvågning.
- **ADVARSEL:** Uovervåget tilberedning på en komfur med fedt eller olie kan være farligt og medføre brand. Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet, og dæk flammerne med et låg eller et brandtæppe.
- **ADVARSEL:** Brandfare: opbevar ikke genstande på varmepladerne.
- På de overflader, der er tilgængelige, kan temperaturen være høj, når apparatet er i brug.
- Hold apparatet og dets kabel uden for rækkevidde af børn under 8 år.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_DA.indd 4 2013-05-06 2:08:44

⚠ FORSIGTIG

- Sørg for, at apparatet installeres korrekt og jordforbindes af en kvalificeret tekniker.
- Apparatet må kun serviceres af kvalificeret servicepersonale. Reparationer, der udføres af ikke-kvalificerede personer, kan medføre personskade eller alvorlig fejlfunktion. Hvis dit apparat skal repareres, skal du kontakte dit lokale servicecenter. Hvis disse instruktioner ikke efterleves, kan dette medføre skade og ugyldiggøre garantien.
- Indbyggede apparater må kun anvendes, når de er installeret i rum og arbejdssteder, der overholder de relevante standarder. Dette sikrer tilstrækkelig beskyttelse mod kontakt med elektriske enheder som krævet af vigtige sikkerhedsstandarder.
- Hvis dit apparat fungerer forkert, går i stykker, knækker eller der opstår revner:
  - afbryd for alle kogezoner,
  - afbryd komfuret fra strømforsyningen, og
  - kontakt dit lokale servicecenter.
- Hvis komfurets overflade knækker, skal du slukke for det for at undgå mulige elektriske stød. Brug ikke dit komfur, før glasoverfladen er udskiftet.
- Brug ikke komfuret til at opvarme aluminiumsfolie, produkter indpakket i aluminiumsfolie eller dybfrost, der er emballeret i kogekar af aluminium.
- Væske mellem bunden af panden og komfuret kan danne damptryk. Dette kan få panden til at "hoppe". Sørg altid for, at varmepladen og pandens bund holdes tørre.
- Kogezonerne bliver meget varme, når du laver mad. Hold altid små børn borte fra apparatet.
- Opbevar alle emballagematerialer uden for børns rækkevidde, da emballagematerialer kan være farlige for børn.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_DA.indd 5 2013-05-06 2:08:44

- Dette apparat er kun beregnet til almindelig madlavning og stegning i hjemmet. Det er ikke designet til kommercielt eller industrielt brug.
- Brug aldrig komfuret til opvarmning af rummet.
- Pas på, når du tilslutter elektriske apparater til stikkontakter tæt på komfuret. Netledninger må ikke komme i kontakt med komfurets overflade.
- Overophedet fedt og olie kan let bryde i brand. Efterlad aldrig enheder på overfladen uden opsyn, når du tilbereder mad i fedt eller olie, f.eks. når du laver chips.
- Afbryd kogezonerne efter brug.
- Hold altid kontrolpanelerne rene og tørre.
- Efterlad aldrig letantændelige ting på komfuret, da dette kan medføre brand.
- Der er risiko for forbrændinger fra apparatet, hvis det anvendes skødesløst.
- Kabler fra elektriske apparater må ikke røre ved komfurets varme overflade eller varmt køkkentøj.
- Brug ikke komfuret til at tørre tøj.
- **ADVARSEL:** Brugere med pacemakere og aktive hjerteimplantater skal holde deres overkrop mindst 30 cm fra induktionskogezonerne, når de er tændt. Hvis du er i tvivl, bør du konsultere din enheds producent eller din læge. (Kun induktionskomfurer)
- Forsøg ikke selv at reparere, demontere eller ændre apparatet.
- Afbryd altid apparatet inden rengøring.
- Rengør komfuret i overensstemmelse med de rengørings- og vedligeholdelsesinstruktioner, der findes i denne brugervejledning.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_DA.indd 6 2013-05-06 2:08:44

affaldsinstruktioner

⚠ ADVARSEL BORTSKAFFELSE AF EMBALLAGEN

Alle materialer, der er anvendt til emballering, er helt genbrugelige. Plader og dele af hårdt skum er forsynet med relevant mærkning. Bortskaf emballagemateriale og gamle apparater med hensyntagen til sikkerheden og miljøet.

⚠ ADVARSEL KORREKT BORTSKAFFELSE AF DIT GAMLE APPARAT

ADVARSEL: Inden dit gamle apparat bortskaffes, skal du sørge for, at det ikke længere kan bruges og ikke udgøre nogen fare. For at gøre dette skal du lade en kvalificeret tekniker koble apparatet fra strømforsyningen og fjerne netledningen.

Apparatet må ikke bortskaffes med husholdningsaffald.

Du kan få informationer om indsamlingsdage og offentlige genbrugspladser hos kommunen.

KORREKT BORTSKAFFELSE AF DETTE PRODUKT (ELEKTRISK & ELEKTRONISK UDSTYR)

(Gælder i lande med systemer til affaldssortering)

Denne mærkning på produktet, på tilbehør eller i manualen betyder, at produktet og elektronisk tilbehør hertil (f.eks. oplader, headset og USB-kabel) ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald efter endt levetid. For at forebygge skadelige virkninger på menneskers helbred eller miljøet skal disse genstande bortskaffes adskilt fra andre typer af affald og indleveres på en genbrugsplads med henblik på genindvinding.

Forbrugere bedes kontakte forhandleren, hvor de har købt produktet, eller kommunen for nærmere oplysning om, hvor og hvordan de kan indlevere produkt og tilbehør med henblik på miljøvenlig genindvinding.

Virksomheder bedes kontakte leverandøren og følge anvisningerne i købekontrakten. Dette produkt og elektronisk tilbehør hertil må ikke bortskaffes sammen med andet erhvervsaffald.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_DA.indd 7 2013-05-06 2:08:44

indhold

INSTALLATION AF KOMFURET 9

9 Sikkerhedsinstruktioner for installatøren
10 Tilslutning til strømforsyningen
12 Indbygget installation

DELE OG FUNKTIONER 15

15 Kogezoner
15 Betjeningspanel
16 Komponenter
16 Induktionsopvarmning
17 De vigtigste funktioner ved dit apparat
18 Sikkerhedsafbryder
19 Indikator for resterende varme
19 Temperaturdetektering

INDEN DU STARTER 20

20 Første rengøring

BRUG AF KOMFURET 20

20 Køkkentøj til induktionskogezoner
21 Egnethedstest
21 Størrelse på køkkentøj
21 Driftsstøj
22 Brug af passende køkkengrej
23 Brug af berøringssensorerne.
23 Tænd for apparatet
23 Vælg kogezone og varmeindstilling
24 Sluk for apparatet
24 Afbrydelse af et kogezone
24 Brug af børnesikringen
25 Timer
27 Power Boost-kontrol
27 Strømstyring
28 varmholdning
28 Pause
29 Brokontrol
29 Lyd til/fra
30 Foreslåede indstillinger ved tilberedning af visse madvarer

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE 31

31 Komfur
33 Komfurramme (tilbehør)
33 Sådan undgår du at beskadige dit apparat

GARANTI OG SERVICE 34

34 Spørgsmål, svar og fejlfinding
36 Service

TEKNISKE DATA 37

37 Tekniske data
37 Kogezoner

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_DA.indd 8 2013-05-06 2:08:44

installation af komfuret

⚠ ADVARSEL Sørg for, at det nye apparat installeres korrekt og jordforbindes af en kvalificeret person. Vær opmærksom på denne instruktion. Garantien dækker ingen skade, der opstår som følge af forkert installation. De tekniske data findes i slutningen af denne brugervejledning.

SIKKERHEDSINSTRUKTIONER FOR INSTALLATØREN

- Der skal findes en enhed i den elektriske installation, hvormed apparatet kan frakobles strømforsyningen ved alle poler med en kontaktåbning på mindst 3 mm. Velegnede isoleringsenheder omfatter afbrydere, sikringer (sikringer af skruetypen skal fjernes fra holderen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Med hensyn til brandbeskyttelse er dette apparat i overensstemmelse med EN 60 335 - 2 - 6. Denne type apparat må installeres i et højt skab eller med en væg på den ene side.
- Installationen skal sikre beskyttelse mod stød.
- Den køkkenenhed, hvori apparatet monteres, skal overholde stabilitetskravene i DIN 68930.
- For beskyttelse mod fugt skal alle overflader forsegles med en passende forsegler.
- Ved flisevægge skal sammenføjningerne i området, hvor komfuret er placeret, udfyldes helt med mørtel.
- Ved naturlige kunststen eller keramiske overflader skal momentringene lukkes på stedet med en passende kunstig klæber eller blandet klæbestof.
- Kontrollér, at forseglingen er korrekt placeret mod arbejdsoverfladen uden huller. Der må ikke anvendes yderligere silikoneforsegling. Dette gør fjernelse i forbindelse med service mere vanskelig.
- Komfuret skal trykkes ud nedefra, når det fjernes.
- Et bord kan installeres under komfuret.
- Ventilationsåbningen mellem toppladen og frontenhedens underdel må ikke tildækkes.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_DA.indd 9 2013-05-06 2:08:44

TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNINGEN

Kontrollér inden tilslutningen apparatets nominelle spænding. Med andre ord: den spænding, der står på ydelsesskiltet, skal svare til det tilgængelige spænding. Ydelsesskiltet findes i komfurets nedre ovnrum.

⚠ ADVARSEL **Afbryd strømmen til kredsløbet, inden tilslutning af ledninger.**

Varmeelementets spænding er AC 230 V~. Apparatet funger også perfekt på el-net med 220 V AC~ eller 240 V AC~.
Komfuret skal tilsluttes til strømforsyningen med en enhed, der muliggør, at enheden kan afbrydes fra strømforsyningen ved alle poler med en kontaktåbning på mindst 3 mm, f.eks. automatisk beskyttelseskredsløb, fejlstrømsrelæ eller sikring.

⚠ ADVARSEL **Kabelforbindelserne skal udføres i overensstemmelse med reguleringer, og terminalskruerne skal strammes sikkert.**

⚠ ADVARSEL Når komfuret er tilsluttet til strømforsyningen, skal du kontrollere, at alle kogezoner er klar til brug ved i kort tid at tænde hver enkelt og dreje til den højeste indstilling med velegnet køkkentøj.

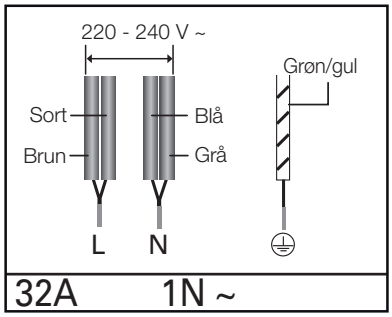
Når komfuret tændes første gang, lyser alle displays, og børnesikringen er aktiveret.

⚠ ADVARSEL Vær opmærksom på (overensstemmelse) allokering af fase og neutral i husholdningstilslutningen og apparatet (tilslutningsskemaer). Ellers kan komponenter blive beskadiget.
Garantien dækker ikke skader, der skyldes forkert installation.

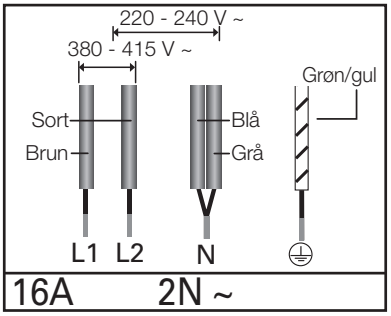
⚠ ADVARSEL Hvis netledningen beskadiges, skal den udskiftes af producenten, et serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå risici.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_DA.indd 10 2013-05-06 2:08:44

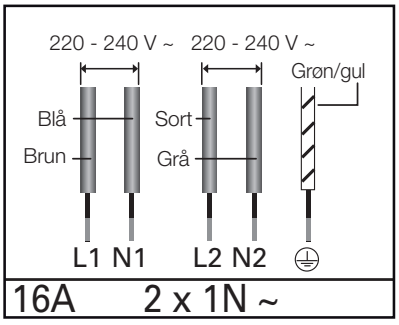
- **1N ~**



- **2N ~ : Adskil de 2-fasede ledninger (L1 og L2) inden tilslutning.**



2 x 1N ~ : Adskil ledningerne inden tilslutning.

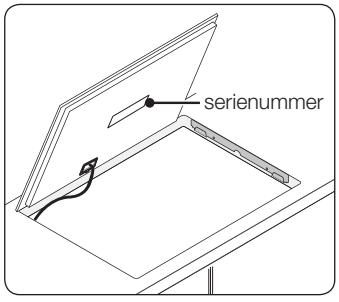


ADVARSEL For korrekt tilførselsforsyning: Følg tilslutningsdiagrammet, der findes tæt på terminalerne.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_DA.indd 11 2013-05-06 2:08:44

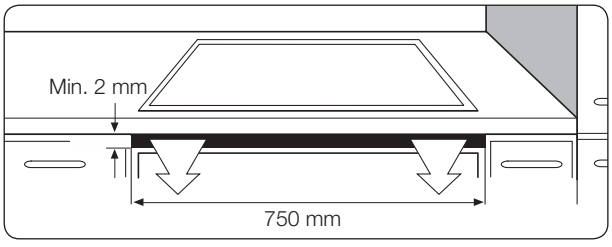
INDBYGGET INSTALLATION

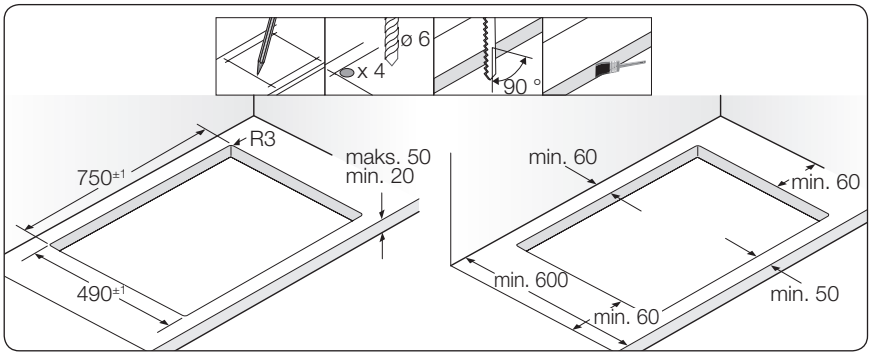
Notér serienummeret på apparatets ydelsesskilt inden installationen. Nummeret er nødvendigt, hvis der bliver brug for service. Nummeret er ikke tilgængeligt efter installationen, da det originale ydelsesskilt er på apparatets underside.



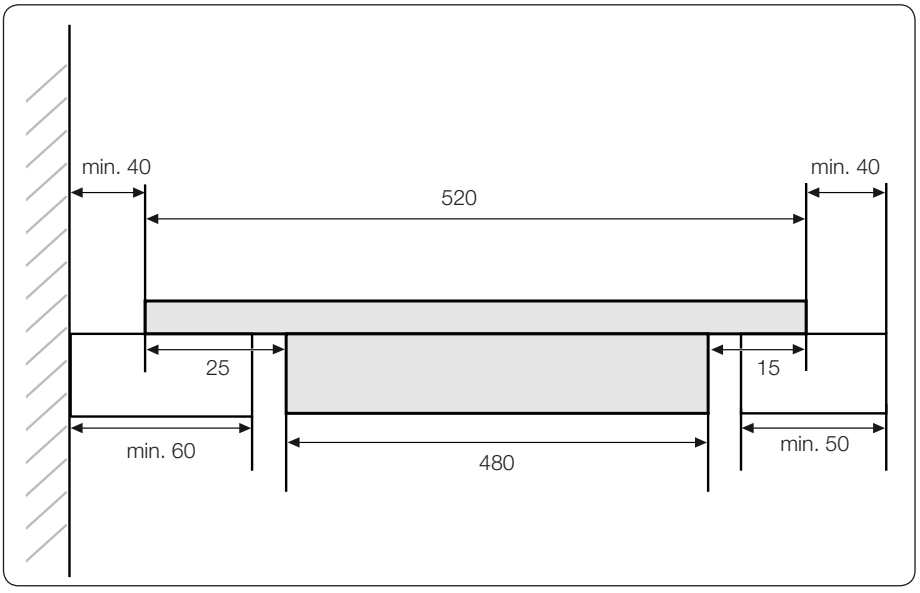
Vær særlig opmærksom på minimumsarealer og pladskrav. Fastgør beslagene på begge sider med de medfølgende skruer, inden komfuret monteres på beslagene.

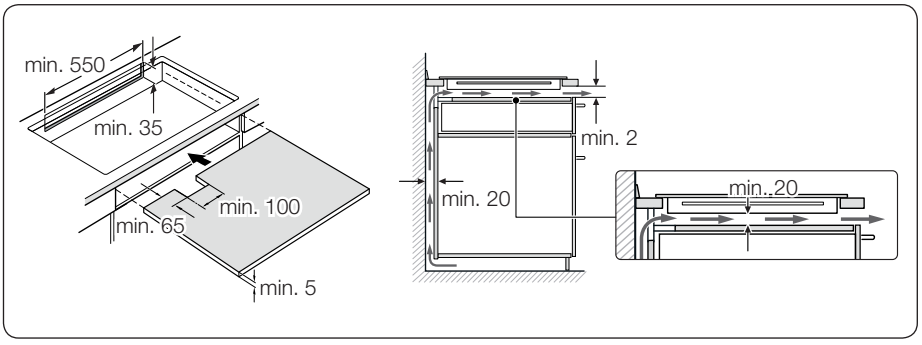
Bunden af komfuret er udstyret med to blæsere. Hvis der er en skuffe under komfuret, bør den ikke anvendes til at opbevare små genstande af papir, da disse kan beskadige blæseren eller forhindre kølingen, hvis de suges ind i blæseren.



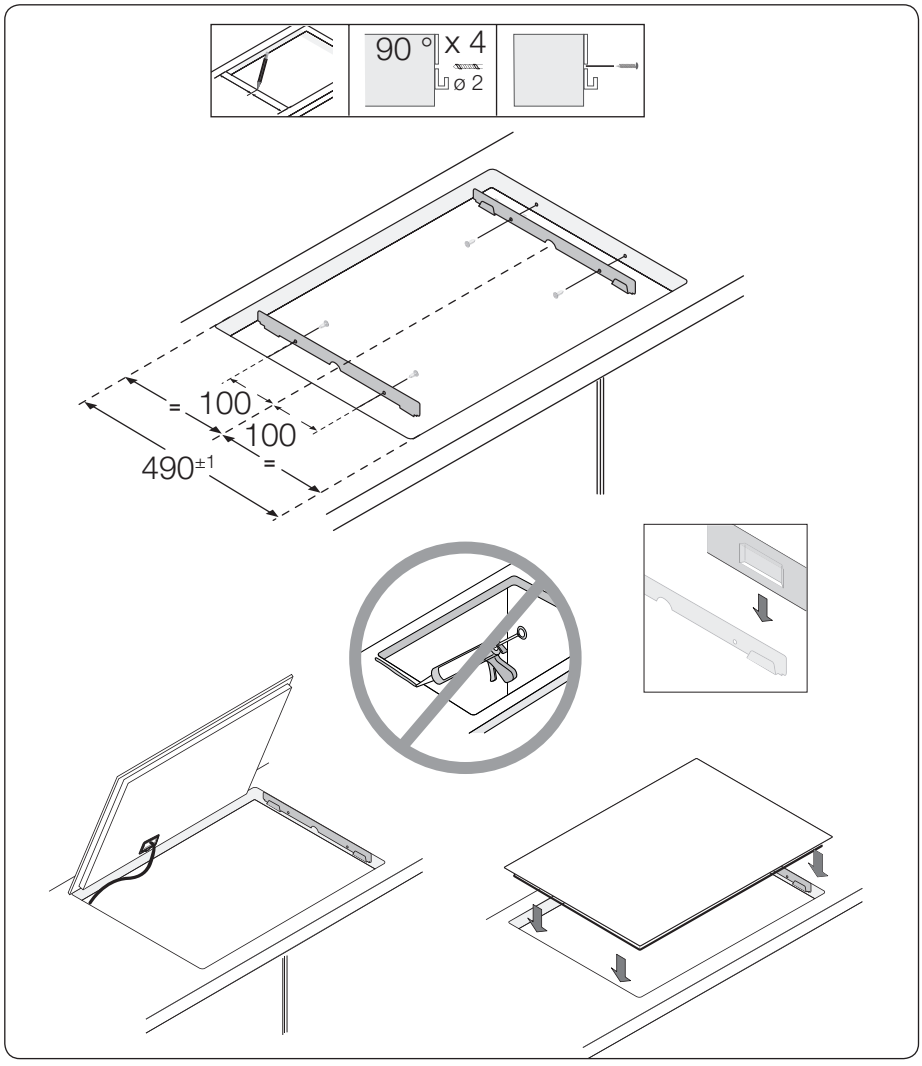


(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_DA.indd 12 2013-05-06 2:08:45





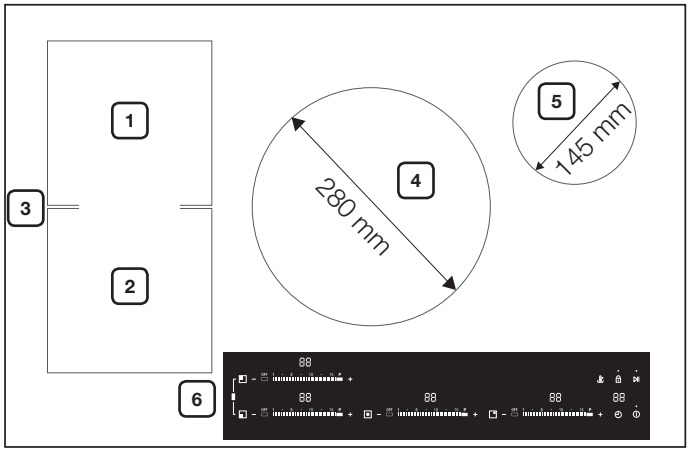
(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_DA.indd 13 2013-05-06 2:08:45



(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_DA.indd 14 2013-05-06 2:08:45

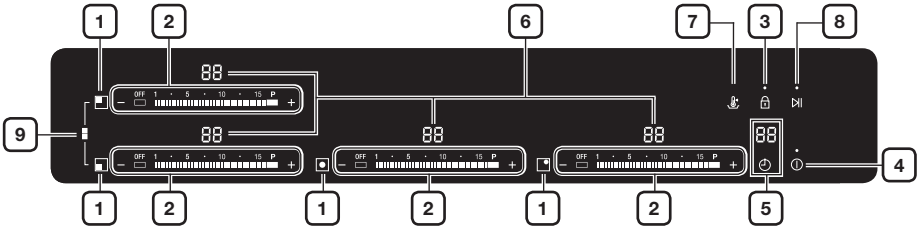
dele og funktioner

KOGEZONER



1. Induktionsbrozone (bageste) 1800 W med Power Boost 2600 W
2. Induktionsbrozone (forreste) 1800 W med Power Boost 2600 W
3. Induktionsbrozone (komplet) 3300 W med Power Boost 3600 W
4. Induktionskogezone 2400 W med Power Boost 3600 W
5. Induktionskogezone 1200 W med Power Boost 2000 W
6. Betjeningspanel

BETJENINGSPANEL

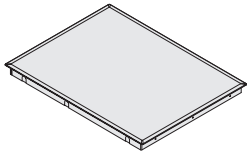


1. Knapper til kogezoner
2. Knapper til varmeindstilling
3. Låsesensor
4. Tænd/sluk-sensor
5. Timerkontrolsensor og indikator

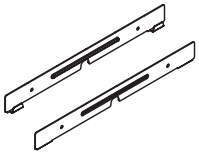
(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_DA.indd 15 2013-05-06 2:08:45

6. Indikatorer for varmeindstillinger og resterende varme
7. Varmholdning
8. Pause
9. Knap til samlet brozone

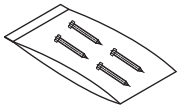
KOMPONENTER



Induktionskomfur



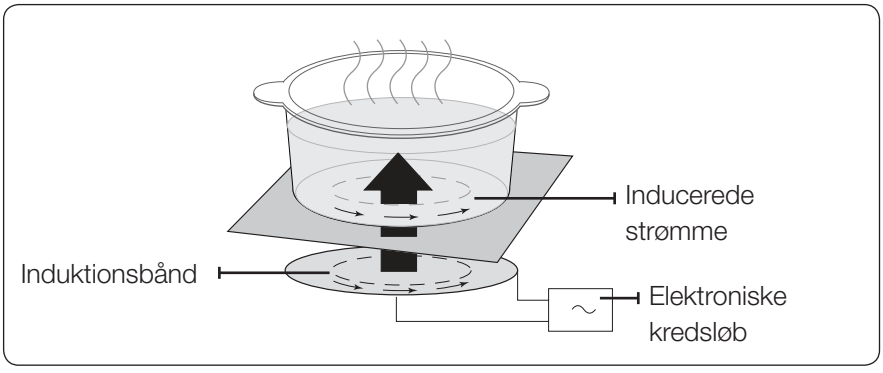
Installationsbeslag



Skruer

INDUKTIONSOPVARMNING

- **Princippet ved induktionsopvarmning**: Når du anbringer dit køkkentøj på en kogezone og tænder for den, genererer de elektroniske kredsløb i dit komfur "inducerede strømme" i bunden af køkkentøjet, der øjeblikkeligt hæver køkkentøjets temperatur.



- **Hurtigere madlavning og stegning**: Da køkkentøjet - og ikke glasset - opvarmes direkte er effektiviteten større end i andre systemer, da der ikke går nogen varme tabt. Det meste af den absorberede energi omsættes til varme.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_DA.indd 16 2013-05-06 2:08:46

DE VIGTIGSTE FUNKTIONER VED DIT APPARAT

- **Glaskeramisk kogeoverflade** : Apparatet er udstyret med en glaskeramisk overflade og fire kogezoner med hurtig reaktion.
- **Berøringssensorer**: Dit apparat betjenes med berøringssensorer.
- **Let rengøring**: Fordelen ved den glaskeramiske kogeoverflade og berøringssensorerne er, at de er lette at komme til ved rengøring. Den glatte, flade overflade er let at rengøre.
- **Tænd/sluk-sensor**: "Tænd/sluk"-sensoren indeholder en separat strømafbryder. Ved berøring af denne sensor tændes eller slukkes der helt for strømmen.
- **Kontrol- og funktionsindikatorer**: Digitale displays og Indikatorlysene viser informationer om indstillinger og aktiverede funktioner samt den resterende varme i de forskellige kogezoner.
- **Sikkerhedsafbryder**: En sikkerhedsafbryder sikrer, at kogezoner afbrydes automatisk efter en vis tid, hvis indstillingen ikke er ændret.
- **Indikator for resterende varme**: På displayet vises et symbol for resterende varme, hvis kogezonen er så varm, at der er risiko for forbrænding.
- **Power Boost** P : Brug denne funktion til at opvarme køkkentøjets indhold hurtigere end ved det højeste effektniveau ' 9'. (Displayet viser 'P'.)
- **Autodetektering af køkkentøj**: Hver kogezone indeholder et automatisk system til detektering af køkkentøj. Systemet er kalibreret til at genkende køkkentøj med en diameter en anelse mindre end kogezonen. Køkkentøj skal altid anbringes midt på hver kogezone. Og du bør anvende velegnet køkkentøj.
- **Digitale displays**:
  - \- der er tændt for apparatet
  - 1 til 9, P valgte varmeindstillinger
  - H resterende varme (Hold varm)
  - h resterende varme
  - L børnesikringen er aktiveret
  - E 5 fejlmeddelelse. Berøringssensorknappen er berørt i mere end 8 sekunder.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_DA.indd 17 2013-05-06 2:08:47

- fejlmeddelelse, når komfuret overophedes pga. unormal drift. (eksempel: anvendelse med tomt køkkentøj)
- meddelelse, køkkentøjet et ikke velegnet eller for småt, eller der er ikke anbragt noget køkkentøj på kogezonen.

- **Varmholdning** : Brug denne funktion til at holde tilberedt mad varm. Displayet viser '.
- **Pause** : Brug denne funktion til at skifte alle kogezoner til indstillingen lav styrke. (eksempel: telefonen ringer) Displayet viser '.
- **Knap til samlet brozone :** Brug denne funktion til at udvide kogezonen til hele venstre side.

SIKKERHEDSAFBRYDER

Hvis en af kogezonerne ikke afbrydes, eller varmeindstillingerne ikke er justeret efter en vis periode, afbryder denne bestemt kogezone automatisk sig selv.
Resterende varme indikeres med , (for "Hot" - "Varm") på de digitale displays, der svarer til de relevante kogezoner.
Kogezonerne afbryder sig selv ved følgende tider.

Varmeindstilling	Slukning
1-3	Efter 6 timer
4-6	Efter 5 timer
7-9	Efter 4 timer
10-15	Efter 1,5 timer

Hvis komfuret overophedes pga. unormalt brug, vises . Endvidere afbrydes komfuret.

Hvis køkkentøjet ikke er velegnet eller for småt, eller der er ikke anbragt noget køkkentøj på kogezonen, vises . Og efter 1 minut afbrydes den tilhørende kogezone.

Hvis en eller flere kogezoner afbrydes inden forløbet af den viste tid, skal du se i afsnittet "Fejlfinding".

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_DA.indd 18 2013-05-06 2:08:47

Andre muligheder for at en kogezone afbryder sig selv

Alle kogezoner afbryder sig selv, hvis væske koger over og havner på kontrolpanelet.
Den automatiske afbryder aktiveres også, hvis du anbringer en fugtig klud på kontrolpanelet. I begge tilfælde er det nødvendigt at tænde for apparatet igen på **Tænd/sluk** ⏻-sensoren, når den fugtige klud er fjernet.

INDIKATOR FOR RESTERENDE VARME

Når der afbrydes for en individuel kogezone eller for komfuret, indikeres resterende varme med H, h (for "Hot" - "Varm") på det digitale display, der hører til den pågældende kogezone. Selvom kogezonen er afbrudt, forsvinder indikatoren for resterende varme først, når kogezonen er afkølet.
Du kan anvende den resterende varme til optøning eller til at holde maden varm.

⚠ ADVARSEL Så længe indikatoren for resterende varme vises, er der risiko for forbrænding.

⚠ ADVARSEL Hvis strømforsyningen afbrydes, forsvinder symbolet H, h, og informationer om resterende varme vises ikke længere. Men det er stadig muligt at blive forbrændt. Dette kan undgås ved altid at passe på, når du er i nærheden af komfuret.

TEMPERATURDETEKTERING

Hvis temperaturerne på en kogezone - uanset årsag - overskrider sikkerhedsniveauerne, reducerer kogezonen automatisk temperaturen til et lavere effektniveau.
Når du er færdig med at anvende komfuret, fortsætter blæseren med at køre, indtil komfurets elektroniske kredsløb er kølet af.
Og blæseren slukker for sig selv, afhængigt af elektronikkens temperatur.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_DA.indd 19 2013-05-06 2:08:47

inden du starter

FØRSTE RENGØRING

Aftør den glaskeramiske overflade med en fugtig klud og rengøringsmiddel til glaskeramik.

⚠ ADVARSEL Brug ikke ætsende eller slibende rengøringsmidler. Overfladen kan tage skade.

brug af komfuret

KØKKENTØJ TIL INDUKTIONSKOGEZONER

Du kan kun tænde for induktionskomfuret, når der er anbragt køkkentøj en magnetisk bund på en af kogezonerne. Du kan anvende følgende, velegnede køkkentøj.

Køkkentøjets materiale

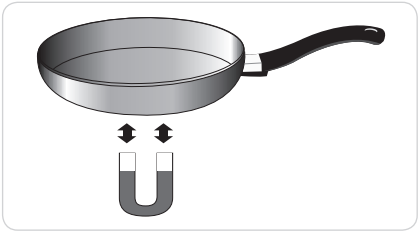
Køkkentøjets materiale	Velegnet
Stål, emaljeret stål	Ja
Støbejern	Ja
Rustfrit stål	Hvis det er passende mærket af producenten
Aluminium, kobber, messing	Nr.
Glas, keramik, porcelæn	Nr.

- Køkkentøj til induktionskomfur er mærket passende af producenten.
- Visse typer af køkkentøj kan lave støj, når det anvendes på induktionskogezoner. Støjen er ikke en fejl ved apparatet og påvirker på ingen måde brugen.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_DA.indd 20 2013-05-06 2:08:48

EGNETHEDSTEST

Køkkentøj er velegnet til induktionsbrug, hvis en magnet kan hæfte sig fast på køkkentøjets bund, og køkkentøjet er mærket som velegnet af køkkentøjsproducenten.



STØRRELSE PÅ KØKKENTØJ

Induktionskogezoner tilpasses automatisk til størrelsen på køkkentøjets bund, op til en vis grænse. Men den magnetiske del af køkkentøjets bund skal have en mindste diameter, afhængigt af kogezonens diameter.

Kogezoners diameter	Mindste diameter på køkkentøjets bund
280 mm	180 mm
145 mm	100 mm
Forreste eller bageste bro	120 mm
Samlet bro	180 mm (dimension for lang side), ovalt, fiskefad

DRIFTSSTØJ

Hvis du hører:

- En knaldende lyd: Køkkenudstyret er fremstillet af et anderledes materiale.
- Fløjten: Du bruger mere end to kogezoner, og køkkenudstyret er fremstillet af et anderledes materiale.
- Brummen: Du bruger høje effektniveauer.
- Klik: Der forekommer elektrisk omskiftning.
- Syden, summen: Ventilatoren kører.

Støjen er normal og er ikke tegn på, at der er noget galt.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_DA.indd 21 2013-05-06 2:08:48

BRUG AF PASSENDE KØKKENGREJ

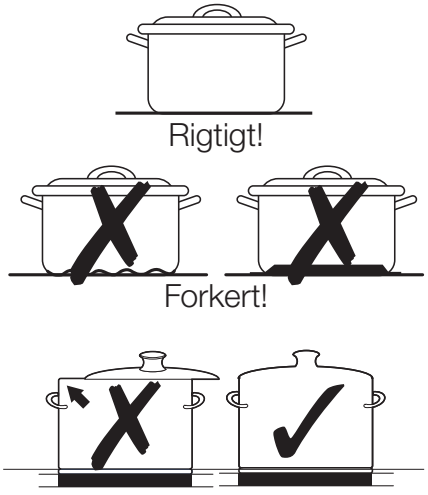
Bedre kasseroller giver bedre resultater.

- Du kan kende en god kasserolle på dens bund. Bunden skal være så tyk som mulig.
- Når du køber nye kasseroller, skal du være særlig opmærksom på bundens diameter. Fabrikanter angiver ofte diameteren på den øverste kant.
- Brug ikke en kasserolle med beskadiget bund eller med rå eller skarpe kanter. Permanente ridser kan opstå, hvis sådanne pander skubbes over overfladen.
- Når de er kolde, bøjer panders bunde normalt en anelse indad (konkave). De må aldrig bøjes udad (konveks).
- Hvis du ønsker at anvende en særlig kasserolletype, en trykkoger, et kogekar eller en wok, skal du læse fabrikantens instruktioner.

Tips til energibesparelse

Du kan spare værdifuld energi ved at holde øje med følgende punkter.

- Anbring altid gryder og pander, inden du tænder for kogezonen.
- Snavsede kogezoner og kasseroller kan forøge energiforbruget.
- Anbring om muligt lågene på gryder og kasseroller, så de dækker helt.
- Sluk for kogezonerne inden madlavningen er færdig for at bruge den resterende varme til at holde maden varm eller til optøning.



(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_DA.indd 22 2013-05-06 2:08:48

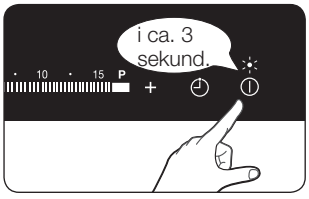
BRUG AF BERØRINGSSENSORERNE.

For at betjene berøringssensorerne skal du berøre det ønskede panel med en fingerspids, indtil det ønskede display vises eller slukkes, eller indtil den ønskede funktion er aktiveret.
Sørg for, at du kun berører ét sensorpanel, når du bruger apparatet. Hvis din finger ligger for fladt mod panelet, kan du komme til berøre flere sensorer.

TÆND FOR APPARATET

1. Når strømmen er tændt, skal du først berøre sensoren til **låsning** i ca. 3 sekunder.

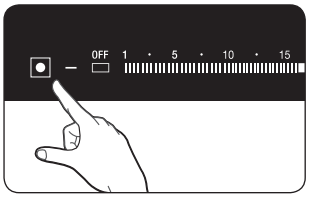
2. Apparatet tændes med sensoren **Tænd/sluk** ⏻.
   Rør ved sensoren **Tænd/sluk** ⏻ i 3 sekunder.
   Det digitale display viser **-**.



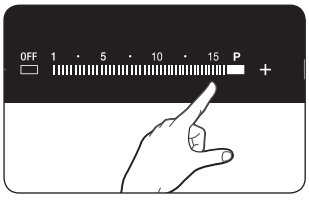
Når sensoren **Tænd/sluk** ⏻ er aktiveret for at tænde for dit apparat, skal der vælges en varmeindstilling i løbet af ca. 10 sekunder. Ellers slukker apparatet af sikkerhedsmæssige årsager for sig selv.

VÆLG KOGEZONE OG VARMEINDSTILLING

1. For at vælge en kogezone skal du røre ved kogezonens tilhørende knap.



2. For at indstille og justere styrken skal du trykke på **knapperne til varmeindstilling**.

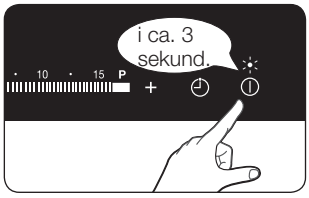


(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_DA.indd 23 2013-05-06 2:08:48

Hvis mere end en sensor trykkes i mere end 8 sekunder, vises **5 E** på displayet til varmeindstilling. Rør ved sensoren **Tænd/sluk** ⏻ for at nulstille.

SLUK FOR APPARATET

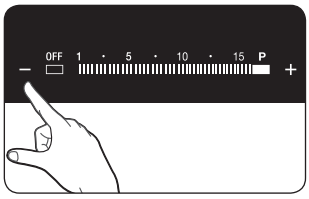
For at slukke helt for apparatet skal du bruge kontrolsensoren **Tænd/sluk** ⏻. Rør ved sensoren **Tænd/sluk** ⏻ i 3 sekunder.



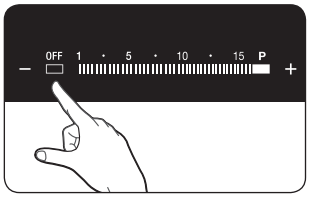
Når du har slukket for en enkelt kogezone eller for hele kogeoverfladen, indikeres resterende varme i det digitale display for de pågældende kogezoner i form af **H** eller **h** (for “Hot” - "Varm").

AFBRYDELSE AF ET KOGEZONE

1. For at slukke for en kogezone skal du ændre indstillingen tilbage til **-** ved at bruge kontrolpanelets ⊖ **kontrolsensor**.



2. Du kan også blot berøre tasten for den tilsvarende kogezone.**OFF**



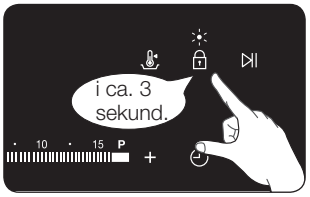
BRUG AF BØRNESIKRINGEN

Du kan anvende børnesikringen til sikring mod utilsigtet tænding for en kogezone og aktivering af kogeoverfladen. På et hvilket som helst trin i kogeprocessen kan kontrolpanelet, med undtagelse af sensoren **Tænd/sluk** ⏻, låses for at hindre, at indstillingerne ændres ved en fejl, f.eks. ved at køre over knapperne med en klud.

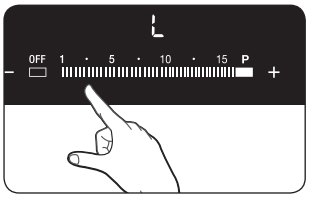
(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_DA.indd 24 2013-05-06 2:08:49

Aktivering/deaktivering af børnesikringen

1. Tryk på sensoren til **låsning** 🔒 i ca. 3 sekunder.
Det lyder et akustisk signal som bekræftelse.



2. Tryk på **en hvilken som helst** sensor.
L vises på displayene og indikerer, at børnesikringen er aktiveret.



3. For sikkert at afbryde børnesikringen skal du igen trykke på sensoren til **låsning** 🔒 i 3 sekunder.
Det lyder et akustisk signal som bekræftelse.

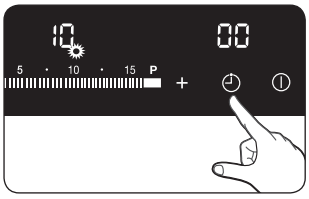
TIMER

Du kan bruge timeren på to måder:
Brug af timeren som en sikkerhedsafbryder:
Hvis der indstillet en specifik tid for en kogezone, afbryder kogezonen sig selv, når denne periode er forløbet. Denne funktion kan anvendes på flere kogezoner på samme tid.
Brug af timeren til nedtælling:
Timeren til nedtælling kan bruges, hvis der er tændt for en kogezone.

Indstilling af sikkerhedsafbryder

Der skal være tændt for den/de kogezone(r), hvor du vil anvende sikkerhedsafbryderen.

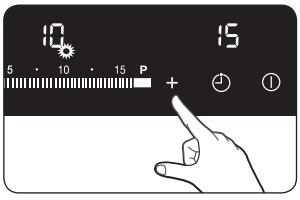
1. Når kogezonen er tændt til brug, skal du berøre sensoren **Timer** 🕒 for at aktivere blinksignalet for den tilhørende kogezone. Tryk om nødvendigt flere gange på sensoren **Timer** 🕒, indtil den ønskede kogezone er valgt.
F.eks. svarer den forreste, venstre indikator til den forreste, venstre kogezone. 88 vises på timerens display.



(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_DA.indd 25 2013-05-06 2:08:49

Den næste aktive kogezone vælges ved igen at berøre sensoren til **timeren** ⏲.

2. Brug sensorerne til indstilling af **timeren** (⊕ eller ⊖) for at indstille den ønskede tid, f.eks. 15 minutter, hvorefter kogezonen automatisk slukker for sig selv. Sikkerhedsafbryderen er nu aktiveret.



For at vise den resterende tid for en kogezone skal du bruge sensoren til **timeren** ⏲.
Den tilhørende kontrolindikator begynder at blinke langsomt. Indstillingerne nulstilles med knapperne til **timerindstilling** (⊕ eller ⊖)). Når den indstillede tid er forløbet, slukker kogezonen automatisk sig selv. Et akustisk signal lyder som bekræftelse, og timerdisplayet vises.

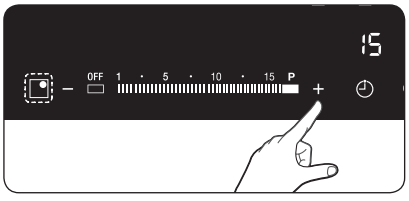
For at udføre indstillingerne hurtigere kan du berøre en af kontrolsensorerne ⊕ eller ⊖, indtil den ønskede værdi vises. Hvis ⊖ **kontrolsensoren** berøres først, starter timerindstillingen ved 99 minutter. Hvis ⊕ **kontrolsensoren** berøres først, starter timerindstillingen ved 1 minut.

Timer til nedtælling

For at bruge timeren til nedtælling skal der være tændt for apparatet, men der skal være slukket for alle kogezoner.

1. Rør ved sensoren **Timer** ⏲.
00 vises på timerens display.

2. Indstil den ønskede tid med den højre kogezones **knapper til tidsindstiilling** (⊕ eller ⊖). Tælleren til nedtælling er nu aktiveret, og den resterende tid vises i timerdisplayet.
For at annullere den resterende tid skal du berøre sensoren Timer ⏲.



(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_DA.indd 26 2013-05-06 2:08:50

POWER BOOST-KONTROL

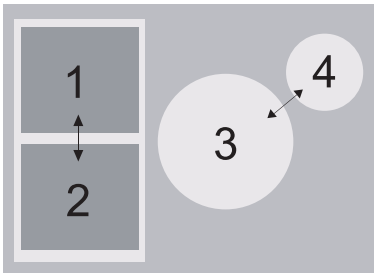
Power Boost-funktionen P sørger for ekstra effekt til hver kogezone. (eksempel: bring en stor mængde vand i kog)

Kogezoner	Maks. boost-tid
280 mm	5 min
145 mm	10 min
Forreste eller bageste bro	10 min
Samlet bro	5 min

Efter denne tid vender kogezonerne automatisk tilbage til effektniveau 15.

Under visse omstændigheder bliver Power Boost-funktionen måske deaktiveret automatisk for at beskytte de interne elektroniske komponenter i komfuret.

STRØMSTYRING



Der er en maksimal effekt til rådighed for kogezonerne.
Hvis dets effektområde overskrides ved at tænde for Power Boost-funktionen, reducerer effektstyring automatisk varmeindstillingen for kogezonen.

- Venstre side: Nr. 1 og nr. 2 er parret som en kogezone.
- Højre side: Nr. 3 og nr. 4 er parret som en kogezone.

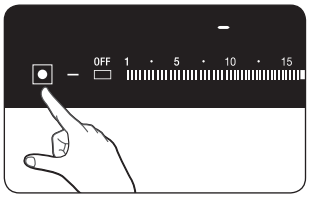
Indikatoren for denne kogezone skifter i nogle sekunder mellem den indstillede varmeindstilling og den højst mulige varmeindstilling. Herefter skifter indikatoren fra den indstillede varmeindstilling til den højst mulige varmeindstilling.

For at anvende Power Boost-funktionen P for 280 mm kogezonen, skal du slukke for 145 mm kogezonen.

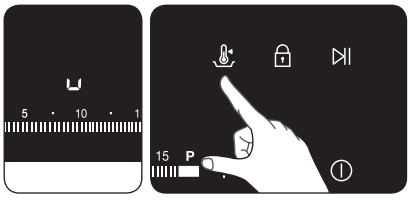
(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_DA.indd 27 2013-05-06 2:08:50

VARMHOLDNING

1. Brug denne funktion til at holde tilberedt mad varm. Rør ved tasten for den tilsvarende kogezone.



2. Berør tasten **Varmholdning** .



PAUSE

Funktionen PAUSE ⏯ skifter samtidigt alle kogezoner, der er tændt, til indstillingen lav effekt og derefter tilbage til den tidligere indstillede varmeindstilling. Denne funktion kan anvendes til kortvarigt at afbryde og derefter fortsætte tilberedningen, f.eks. hvis telefonen ringer.

Når funktionen PAUSE ⏯ er aktiveret, er alle berøringssensorer med undtagelse af kontrolsensorerne **'PAUSE'**, **'Lås'** og **'Tænd/sluk'** deaktiveret. For at fortsætte med tilberedningen skal du berøre knappen PAUSE igen.

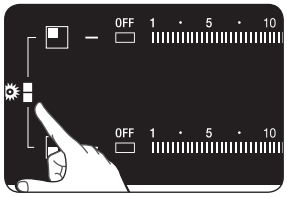
	Betjeningspanel	Display
For at tænde	Berør PAUSE ⏯	⏯
For at slukke	Berør PAUSE ⏯	går tilbage til forrige effektniveau

Timer-funktioner stoppes ikke af PAUSE ⏯.

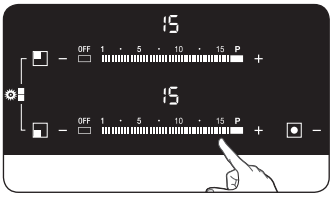
(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_DA.indd 28 2013-05-06 2:08:51

BROKONTROL

Brofunktionen kan styre hele kogezonen i venstre side ved anvendelse af stort køkkentøj. (eksempel: ovalt køkkentøj, fiskefad)

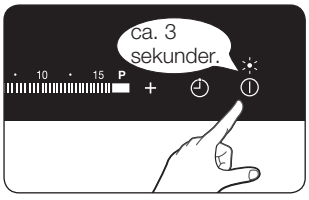


1. Rør ved sensortasten til den komplette **brozone**.

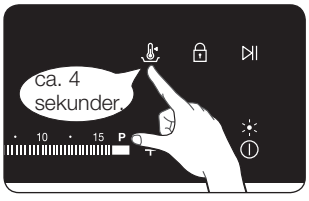


2. Berør knapperne til varmeindstilling (⊕ eller ⊖). Visningen af varmeindstillingen for venstre side (forreste, bageste) bliver ændret sammen.

LYD TIL/FRA

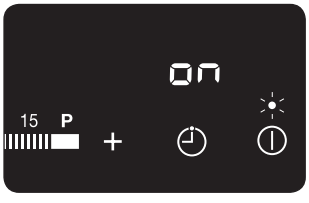


1. Berør sensoren **Tænd/sluk** ⏻ i 3 sekunder. Det digitale display viser -.



2. Berør tasten Varmholdning i 4 sekunder inden for 10 sekunder efter tænding.

3. Lyden slukkes, og ikonet oF vises i Timer-displayet.



4. For at ændre lydindstillingen skal du gentage procedurerne nr. 1 og nr. 2. Lyden tændes, og ikonet on vises i Timer-displayet.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_DA.indd 29 2013-05-06 2:08:52

FORESLÅEDE INDSTILLINGER VED TILBEREDNING AF VISSE MADVARER

Tallene i tabellen herunder er vejledende. De varmeindstillinger, der kræves til forskellige kogemetoder, afhænger af en række variabler, herunder kvaliteten af det køkkentøj, der anvendes, og den mængde mad der tilberedes.

Indstilling	Kogemetode	Eksempler
14-15	Opvarmning Sautering Stegning	Opvarmning af store mængder væske, kogning af nudler, svitsning af kød (bruning af gullasch, grydestegning af kød)
10-13	Intensiv Stegning	Steak, filet, biksemad, pølser, pandekager
8-9	Stegning	Schnitzel/koteletter, lever, fisk, frikadeller, spejlæg
6-7	Kogning	Kogning af op til 1,5 l væske, kartofler, grøntsager
3-5	Dampning Stuvning Kogning	Dampning og stuvning af mindre portioner grøntsager, kogning af ris og mælkeretter
1-2	Smeltning	Smeltning af smør, opløsning af husblas, smeltning af chokolade

- De varmeindstillinger, der er vist i tabellen herover, er kun vejledninger.
- Du skal justere varmeindstillingerne efter det anvendte køkkentøj og de anvendte fødevarer.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_DA.indd 30 2013-05-06 2:08:52

rengøring og vedligeholdelse

KOMFUR

⚠ ADVARSEL Rengøringsmidler må ikke komme i kontakt med en opvarmet glaskeramisk overflade: Alle rengøringsmidler skal fjernes med tilstrækkelige mængder af rent vand efter rengøring, da disse kan have en ætsende virkning, når overfladen bliver varm. Brug ikke aggressive rengøringsmidler, som f.eks. sprayer til rengøring til grill eller ovn, skuresvampe eller slibende rengøringsmidler.

Rengør den glaskeramiske overflade efter hver brug, mens den endnu er for varm til at berøre. Dette forhindrer, at spild brændes fast på overfladen. Fjern kalk, vandmærker, fedtstænk og metallisk misfarvning med et kommercielt tilgængeligt rengøringsmiddel til glaskeramik eller rustfrit stål.

Lettere snavset

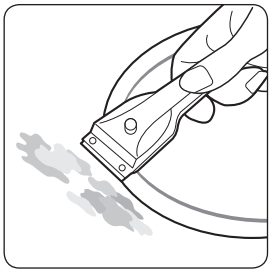
1. Aftør den glaskeramiske overflade med en fugtig klud.
2. Gnid tør med en ren klud. Rester af rengøringsmidlet må ikke efterlades på overfladen.
3. Rengør omhyggeligt hele den glaskeramiske overflade en gang om ugen med et kommercielt tilgængeligt rengøringsmiddel til glaskeramik eller rustfrit stål.
4. Aftør den glaskeramiske overflade med tilstrækkelig meget rent vand, og gnid tør med en ren, fnugfri klud.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_DA.indd 31 2013-05-06 2:08:52

Alvorligt snavset

1. Brug en glasskraber til at fjerne madvarer, der er kogt over samt alvorlige plamager.
2. Anbring glasskraberen i en vinkel i forhold til den glaskeramiske overflade.
3. Fjern snavset ved at skrabe med bladet.

Glasskrabere og rengøringsmidler til glaskeramik kan købes i specialbutikker.



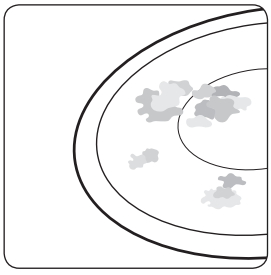
Problematisk snavs

1. Fjern fastbrændt sukker, smeltet plast, aluminiumsfolie eller andre materialer med en glasskraber med det samme, og mens det endnu er varm.

ADVARSEL Der er risiko for, at du brænder dig, når glasskraberen anvendes på en varm kogezone.

2. Rengør komfuret normalt, når det er afkølet.
   Hvis den kogezone, hvor noget er brændt fast, har nået at køle af, skal du tænde for den igen for rengøring.

Ridser eller mørke pletter på den glaskeramiske overflade, der f.eks. skyldes en kasserolle med skarpe kanter, kan ikke fjernes. Men dette påvirker ikke komfurets funktion.



(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_DA.indd 32 2013-05-06 2:08:52

KOMFURRAMME (TILBEHØR)

⚠ ADVARSEL Brug ikke eddike, citronsaft eller kalkfjerner på komfurrammen. Ellers opstår der mørke pletter.

1. Aftør rammen med en fugtig klud.
2. Opblød indtørret snavs med en våd klud. Aftør, og gnid tør.

SÅDAN UNDGÅR DU AT BESKADIGE DIT APPARAT

- Brug ikke komfuret som arbejdsbord eller til opbevaring.
- Brug ikke en kogezone, hvis der ikke er nogen kasserolle på komfuret, eller hvis kasserollen er tom.
- Glaskeramik er meget hårdt og modstandsdygtigt overfor temperaturskift, men det kan godt gå i stykker. Det kan blive beskadiget, hvis en spids eller hård genstand tabes på komfuret.
- Anbring ikke kasseroller på komfurrammen. Ridsning og beskadigelse af finishen kan forekomme.
- Undgå at spilde sure væsker, som f.eks. eddike, citronsaft og kalkfjerner på komfurrammen, da sådanne væsker kan medføre mørke pletter.
- Hvis sukker eller varer, der indeholder sukker, kommer i kontakt med en varm kogezone og smelter, skal det fjernes med det samme med en køkkenskraber, mens det endnu er varmt. Hvis det når at køle af, kan det muligvis beskadige overfladen, når det fjernes.
- Hold alle emner og materialer, der kan smelte, som f.eks. plast, aluminiumsfolie og ovnfolie, borte fra den glaskeramiske overflade. Hvis noget af dette smelter på komfuret, skal det med det samme fjernes med en skraber.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_DA.indd 33 2013-05-06 2:08:52

garanti og service

SPØRGSMÅL, SVAR OG FEJLFINDING

Et problem kan skyldes en mindre fejl, som du selv kan rette vha. følgende instruktioner. Forsøg ikke yderligere reparationer, hvis følgende instruktioner ikke hjælper i de enkelte tilfælde.

⚠ ADVARSEL Reparationer på apparatet må kun udføres af en kvalificeret servicetekniker. Ikke-korrekt udførte reparationer kan udsætte brugeren for en alvorlig risiko. Hvis dit apparat skal repareres, skal du kontakte dit kundeservicecenter.

Hvad skal jeg gøre, hvis kogezonerne ikke fungerer?

Kontrollér følgende muligheder:

- Sikringen i boligens installation er i orden. Hvis sikringen springer flere gange, skal du tilkalde en autoriseret elektriker.
- Der er tændt korrekt for apparatet.
- Der er lys i kontrolindikatorerne i kontrolpanelet.
- Der er tændt for kogezonen.
- Kogezonen er indstillet til den ønskede varmeindstilling.

Hvad skal jeg gøre, hvis der ikke tændes for kogezonerne?

Kontrollér følgende muligheder:

- Der er gået mere end 10 sekunder, siden Tænd/sluk-knappen blev aktiveret, og den ønskede kogezone blev tændt (se afsnittet “Tænd for apparatet”).
- Kontrolpanelet er delvist dækket af en fugtig klud eller væske.

Hvad skal jeg gøre, hvis displayet - med undtagelse af indikatoren for resterende varme H, h - pludselig forsvinder?

Dette kan skyldes to ting:

- Tænd/sluk-sensoren blev aktiveret ved en fejl.
- Kontrolpanelet er delvist dækket af en fugtig klud eller væske.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_DA.indd 34 2013-05-06 2:08:52

Hvad skal jeg gøre, hvis kogezonerne, når der slukkes for dem, ikke viser resterende varme i displayet?

Kontrollér følgende mulighed:

- Kogezonen var kun kortvarigt i brug, og den blev derfor ikke tilstrækkelig varm. Hvis kogezonen er varm, skal du kontakte kundeservicecenteret.

Hvad skal jeg gøre, hvis jeg ikke kan tænde eller slukke for kogezonen?

Dette kan skyldes en af følgende muligheder:

- Kontrolpanelet er delvist dækket af en fugtig klud eller væske.
- Børnesikringen er aktiveret.

Hvad skal jeg gøre, hvis der er lys i displayet 5 E?

Kontrollér følgende:

- Kontrolpanelet er delvist dækket af en fugtig klud eller væske. Tryk på sensoren “Tænd/sluk” for at nulstille.

Hvad skal jeg gøre, hvis der er lys i displayet n E?

Kontrollér følgende:

- Komfuret er overophedet pga. unormalt brug.
- Når komfuret er afkølet, skal du trykke på sensoren “Tænd/sluk” for at nulstille.

Hvad skal jeg gøre, hvis der er lys i displayet 4?

Kontrollér følgende:

- Køkkentøjet et ikke velegnet eller for småt, eller der er ikke anbragt noget køkkentøj på kogezonen.
- Hvis du anvender passende køkkentøj, forsvinder den viste meddelelse automatisk.

Hvad skal jeg gøre, hvis blæseren kører, efter at komfuret er slukket?

Kontrollér følgende:

- Når du er færdig med at bruge komfuret, kører blæseren af sig selv for at køle af.
- Når komfurpladens elektronik er afkølet, slukkes blæseren.

Hvis du beder om et servicebesøg, der skyldes fejlbetjening af apparatet, kan serviceteknikerens besøg koste et beløb; også i garantiperioden.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_DA.indd 35 2013-05-06 2:08:52

SERVICE

Inden du ringer efter hjælp, bedes du kontrollere afsnittet "Fejlfinding".
Følg instruktionerne herunder, hvis du stadig har brug for hjælp.

Er det en teknisk fejl?

Hvis ja: Kontakt dit kundeservicecenter.
Forbered dig på forhånd til samtalen. Dette letter processen med at diagnosticere problemet, og det gør det lettere at afgøre, om det er nødvendigt med et servicebesøg.
Noter venligst følgende informationer.

- Hvordan viser problemet sig?
- Under hvilke omstændigheder opstår problemet?

Når du ringer, bedes du oplyse dit apparats model- og serienummer. Disse oplysninger findes på ydelsesskiltet således:

- Modelbetegnelse
- Serienummer (15 cifre)

Vi anbefaler, at du skriver disse informationer ned, så du har dem ved hånden.

Model : _____

Serienummer: _____

Hvornår hæfter du for serviceomkostninger i garantiperioden?

- Hvis du kunne have løst problemet selv ved at følge et af løsningerne, der findes i afsnittet "Fejlfinding".
- Hvis serviceteknikeren er nødt til at køre flere gange, fordi han/hun ikke fik alle nødvendige oplysninger inden besøget, og det f.eks. derfor er nødvendigt at køre flere gange efter reservedele. Forbered din telefonsamtale som forklaret herover, så du sparer disse omkostninger.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_DA.indd 36 2013-05-06 2:08:52

tekniske data

TEKNISKE DATA

Apparatets dimensioner	Bredde	800 mm
	Dybde	520 mm
	Højde	56 mm
Indbygning - udskæringsdimensioner	Bredde	750 mm
	Dybde	490 mm
	Hjørneradius	3 mm
Tilslutningsspænding		220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz
Maksimalt strømforbrug		7,2 kW
Vægt	Netto	15,5 kg
	Brutto	18,7 kg

KOGEZONER

Placering	Diameter	Effekt
Bageste højre	145 mm	1200 W / Boost 2000 W
Midte	280 mm	2400 W / Boost 3600 W
Forreste bro	-	1800 W / Boost 2600 W
Bageste bro	-	1800 W / Boost 2600 W
Samlet bro	-	3300 W / Boost 3600 W

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_DA.indd 37 2013-05-06 2:08:53

memo

memo

SPØRGSMAL ELLER KOMMENTARER

LAND	RING	ELLER BESØG OS ONLINE PA
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030-6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	0180 5 SAMSUNG bzw. 0180 5 7267864* (*0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)	www.samsung.com
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56 480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Kodenr.: DG68-00512A

NZ84F7NC Series

Induction Hob

user manual

Planet First **100 % Recycled Paper**

This manual is made with 100 % recycled paper.

imagine the possibilities

ENGLISH

Thank you for purchasing this Samsung product.
To receive more complete service, please register your product at

www.samsung.com/register

SAMSUNG

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_EN.indd 1 2013-05-06 2:06:58

using this manual

Please take the time to read this owner's manual, paying particular attention to the safety information contained in the following section, before using your appliance. Keep this manual for future reference. If transferring ownership of the appliance, please remember to pass the manual on to the new owner.

IMPORTANT SAFETY SYMBOLS AND PRECAUTIONS

The following symbols are used in the text of this Owner's Manual :

⚠ **WARNING**	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.
⚠ **CAUTION**	Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.
⚠ **CAUTION**	To reduce the risk of fire, explosion, electric shock, or personal injury when using your hob, follow these basic safety precaution

	Do NOT attempt.
	Do NOT disassemble.
	Do NOT touch.
	Follow directions explicitly.
	Unplug the power plug from the wall socket.
	Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
	Call the service center for help.
	Note
	Important

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_EN.indd 2 2013-05-06 2:06:59

safety instructions

The safety aspects of this appliance comply with all accepted technical and safety standards. However, as manufacturers we also believe it is our responsibility to familiarize you with the following safety instructions.

⚠ WARNING

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Appliance should allow the disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the hob.
- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- A steam cleaner is not to be used to clean the product.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_EN.indd 3 2013-05-06 2:06:59

- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the hob glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
  Care should be taken to avoid touching heating elements inside the hob.
  Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
  NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

⚠ CAUTION

- Be sure the appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_EN.indd 4 2013-05-06 2:07:00

- The appliance should be serviced only by qualified service personnel. Repairs carried out by unqualified individuals may cause injury or serious malfunction. If your appliance is in need of repair, contact your local service centre. Failure to follow these instructions may result in damage and void the warranty.
- Flush - mounted appliances may be operated only after they have been installed in cabinets and workplaces that conform to the relevant standards. This ensures sufficient protection against contact for electrical units as required by the essential safety standards.
- If your appliance malfunctions or if fractures, cracks or splits appear:
  - switch off all cooking zones;
  - disconnect the hob from the mains supply; and
  - contact your local service centre.
- If the cooktop cracks, turn the appliance off to avoid the possibility of electric shock. Do not use your hob until the glass surface has been replaced.
- Do not use the hob to heat aluminium foil, products wrapped in aluminium foil or frozen foods packaged in aluminium cookware.
- Liquid between the bottom of the pan and the hob can produce steam pressure. Which may cause the pan to jump.
  Always ensure that the hotplate and the base of the pan are kept dry.
- The cooking zones will become hot when you cook. Always keep small children away from the appliance.
- Keep all packaging materials well out of the reach of children, as packaging materials can be dangerous to children.
- This appliance is to be used only for normal cooking and frying in the home. It is not designed for commercial or industrial use.
- Never use the hob for heating the room.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_EN.indd 5 2013-05-06 2:07:00

- Take care when plugging electrical appliances into mains sockets near the hob. Mains leads must not come into contact with the cooktop.
- Overheated fat and oil can catch fire quickly. Never leave surface units unattended when preparing foods in fat or oil, for example, when cooking chips.
- Turn the cooking zones off after use.
- Always keep the control panels clean and dry.
- Never place combustible items on the hob, it may cause fire.
- There is the risk of burns from the appliance if used carelessly.
- Cables from electrical appliances must not touch the hot surface of the hob or hot cookware.
- Do not use the hob to dry clothes.
- **WARNING :** Users with Pacemakers and Active Heart Implants must keep their upper body at a minimum distance of 30 cm from induction cooking zones when turned on. If in doubt, you should consult the manufacturer of your device or your doctor. (Induction hob model only)
- Do not attempt to repair, disassemble, or modify the appliance yourself.
- Always turn the appliance off before cleaning.
- Clean the hob in accordance with the cleaning and care instructions contained in this manual.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_EN.indd 6 2013-05-07 6:47:50

disposal instructions

⚠ WARNING DISPOSING OF THE PACKAGING MATERIAL

All materials used to package the appliance are fully recyclable. Sheet and hard foam parts are appropriately marked. Please dispose of packaging materials and old appliances with due regard to safety and the environment.

⚠ WARNING PROPER DISPOSAL OF YOUR OLD APPLIANCE

WARNING : Before disposing of your old appliance, make it inoperable so that it cannot be a source of danger.
To do this, have a qualified technician disconnect the appliance from the mains supply and remove the mains lead.

The appliance may not be disposed of in the household rubbish.

Information about collection dates and public refuse disposal sites is available from your local refuse department or council.

CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT (WASTE ELECTRICAL & ELECTRONIC EQUIPMENT)

(Applicable in countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.
Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.
Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_EN.indd 7 2013-05-06 2:07:00

contents

INSTALLING THE HOB 9

9 Safety instructions for the installer
10 Connecting to the mains power supply
12 Installing into the countertop

PARTS AND FEATURES 15

15 Cooking zones
15 Control panel
16 Components
16 Induction heating
17 The key features of your appliance
18 Safety shutoff
19 Residual heat indicator
19 Temperature detection

BEFORE YOU BEGIN 20

20 Initial cleaning

HOB USE 20

20 Cookware for induction cooking zones
21 Suitability test
21 Size of pans
21 Operating noises
22 Using suitable cookware
23 Using the touch control sensors
23 Switching the appliance on
23 Select cooking zone and heat setting
24 Switching the appliance off
24 Switching a cooking zone off
24 Using the child safety lock
25 Timer
27 Power boost control
27 Power management
28 keep warm
28 Pause
28 Bridge control
29 Sound On/Off
30 Suggested settings for cooking specific foods

CLEANING AND CARE 31

31 Hob
33 Hob frame (option)
33 To avoid damaging your appliance

WARRANTY AND SERVICE 34

34 FAQs and troubleshooting
36 Service

TECHNICAL DATA 37

37 Technical data
37 Cooking zones

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_EN.indd 8 2013-05-06 2:07:01

installing the hob

⚠ WARNING Be sure the new appliance is installed and grounded only by qualified personnel.
Please observe this instruction. The warranty will not cover any damage that may occur as a result of improper installation.
Technical data is provided at the end of this manual.

SAFETY INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

- A device must be provided in the electrical installation that allows the appliance to be disconnected from the mains at all poles with a contact opening width of at least 3 mm. Suitable isolation devices include line protecting cut - outs, fuses (screw type fuses are to be removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- With respect to fire protection, this appliance corresponds to EN 60335 - 2 - 6. This type of appliance may be installed with a high cupboard or wall on one side.
- The installation must guarantee shock protection.
- The kitchen unit in which the appliance is fitted must satisfy the stability requirements of DIN 68930.
- For protection against moisture, all cut surfaces are to be sealed with a suitable sealant.
- On tiled work surfaces, the joints in the area where the hob sits must be completely filled with grout.
- On natural, artificial stone, or ceramic tops, the snap action springs must be bonded in place with a suitable artificial resin or mixed adhesive.
- Ensure that the seal is correctly seated against the work surface without any gaps. Additional silicon sealant must not be applied; this would make removal more difficult when servicing.
- The hob must be pressed out from below when removed.
- A board can be installed underneath the hob.
- The ventilation gap between the worktop and front of the unit underneath it must not be covered.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_EN.indd 9 2013-05-06 2:07:01

CONNECTING TO THE MAINS POWER SUPPLY

Before connecting, check that the nominal voltage of the appliance, that is, the voltage stated on the rating plate, corresponds to the available supply voltage. The rating plate is located on the lower casing of the hob.

⚠ WARNING **Shut off power to circuit before connecting wires to circuit.**

The heating element voltage is AC 230 V~. The appliance also works perfectly on networks with AC 220 V~ or AC 240 V~. The hob is to be connected to the mains using a device that allows the appliance to be disconnected from the mains at all poles with a contact opening width of at least 3 mm, eg. automatic line protecting cut - out, earth leakage trips or fuse.

⚠ WARNING **The cable connections must be made in accordance with regulations and the terminal screws tightened securely.**

⚠ WARNING Once the hob is connected to the mains supply, check that all cooking zones are ready for use by briefly switching each on in turn at the maximum setting with suitable cookware.

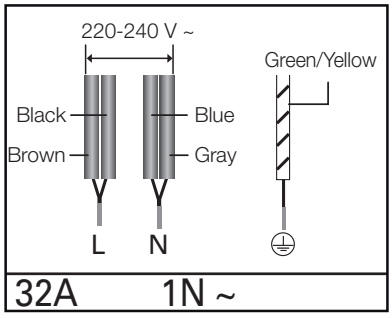
When the hob is powered on for the first time, all displays light and the child safety lock is activated.

⚠ WARNING Pay attention (conformity) to phase and neutral allocation of house connection and appliance (connection schemes); otherwise, components can be damaged.
Warranty does not cover damage resulting from improper installation.

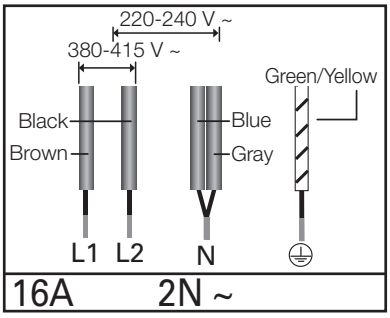
⚠ WARNING If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_EN.indd 10 2013-05-06 2:07:01

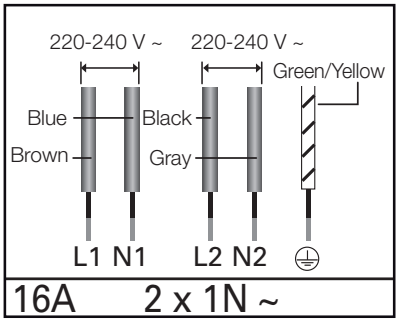
- **1N ~**



- **2N ~ : Separate the 2-phase wires (L1 and L2) before connection.**



2 x 1N ~ : Separate the wires before connection.

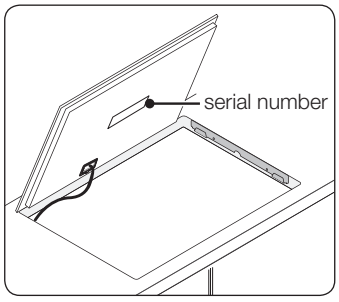


⚠ WARNING For correct supply connection, follow the wiring diagram attached near the terminals.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_EN.indd 11 2013-05-06 2:07:01

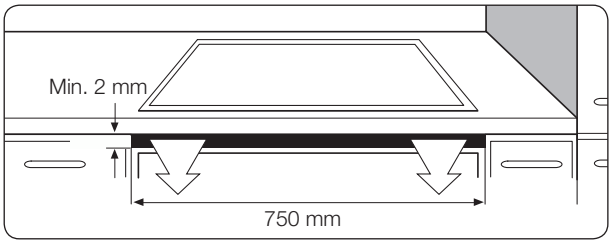
INSTALLING INTO THE COUNTERTOP

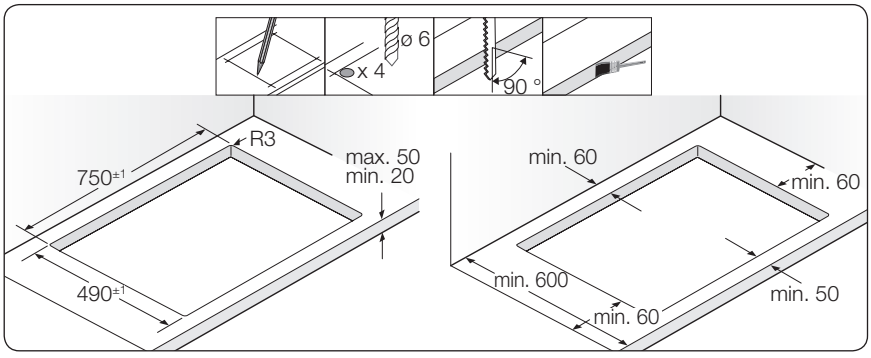
Make a note of the serial number on the appliance rating plate prior to installation. This number will be required in the case of requests for service and is no longer accessible after installation, as it is on the original rating plate on the underside of the appliance.



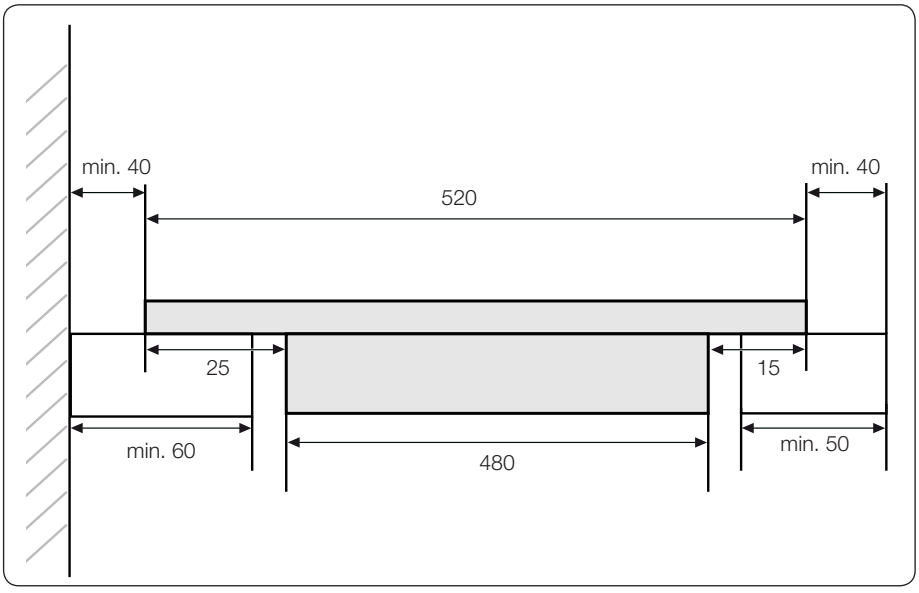
Pay special attention to the minimum space and clearance requirements. Secure the brackets at both sides with the provided screws before mounting the hob onto the brackets.

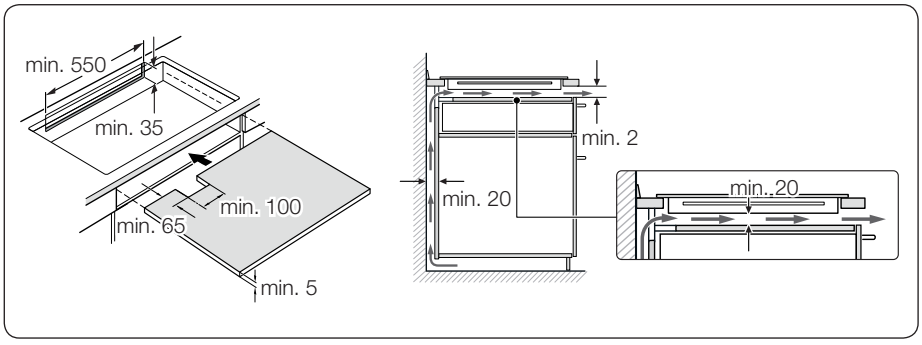
The bottom of the hob is equipped with two fans. If there is a drawer under the hob it should not be used to store small objects or paper, since they could damage the fan or interfere with the cooling if they are sucked into it.



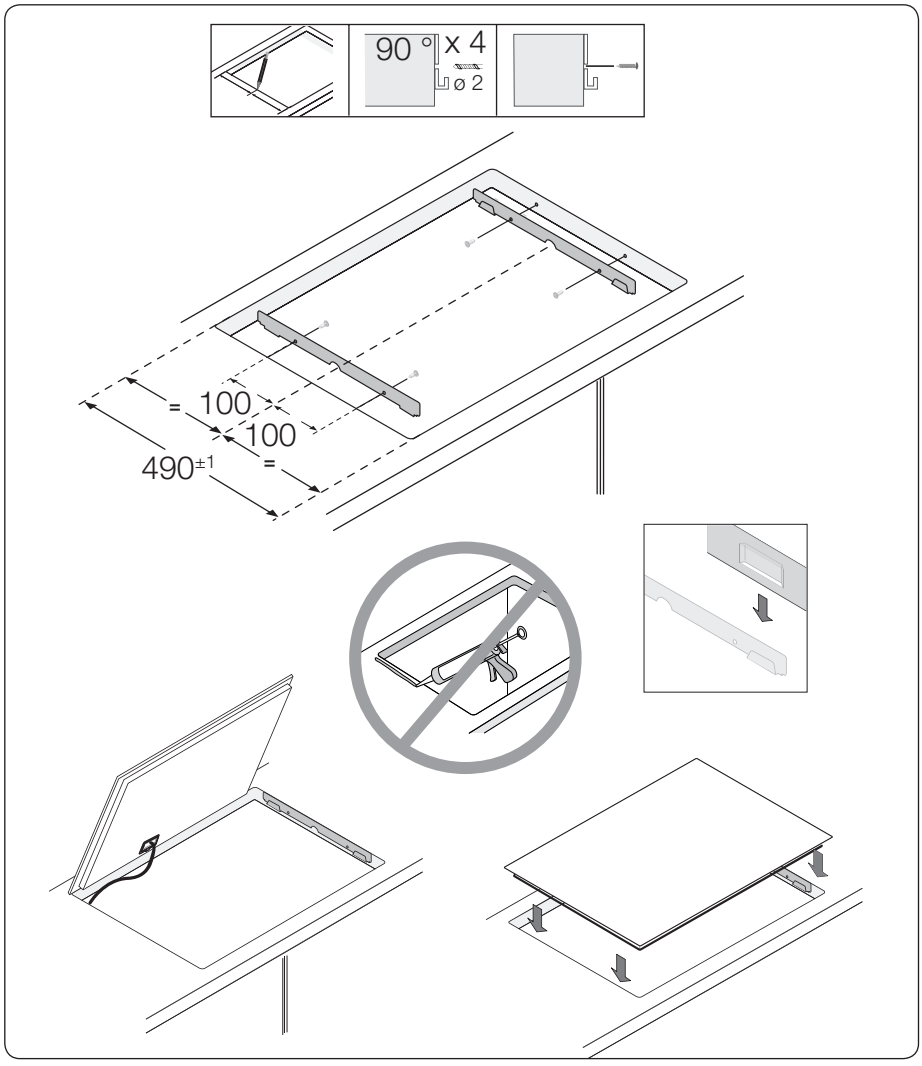


(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_EN.indd 12 2013-05-06 2:07:02





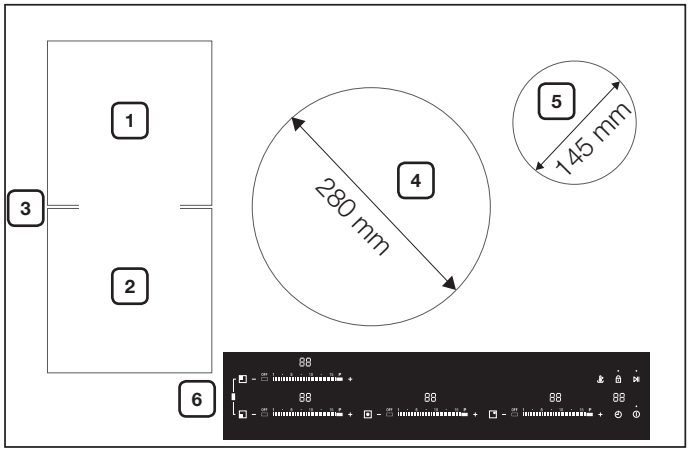
(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_EN.indd 13 2013-05-06 2:07:02



(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_EN.indd 14 2013-05-06 2:07:02

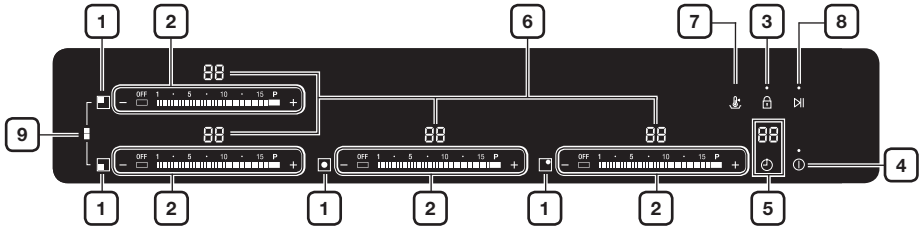
parts and features

COOKING ZONES



1. Induction rear Bridge zone 1800 W with Power Boost 2600 W
2. Induction front Bridge zone 1800 W with Power Boost 2600 W
3. Induction complete Bridge zone 3300 W with Power Boost 3600 W
4. Induction cooking zone 2400 W with Power Boost 3600 W
5. Induction cooking zone 1200 W with Power Boost 2000 W
6. Control panel

CONTROL PANEL

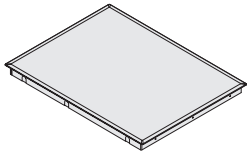


1. Cooking zone selectors
2. Heat setting selectors
3. Lock control sensor
4. On/Off control sensor

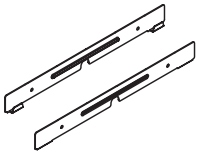
(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_EN.indd 15 2013-05-06 2:07:02

5. Timer control sensor and indicator
6. Indicators for heat settings and residual heat
7. Keep warm
8. Pause
9. Complete Bridge zone selector

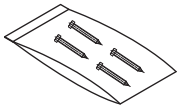
COMPONENTS



Induction hob



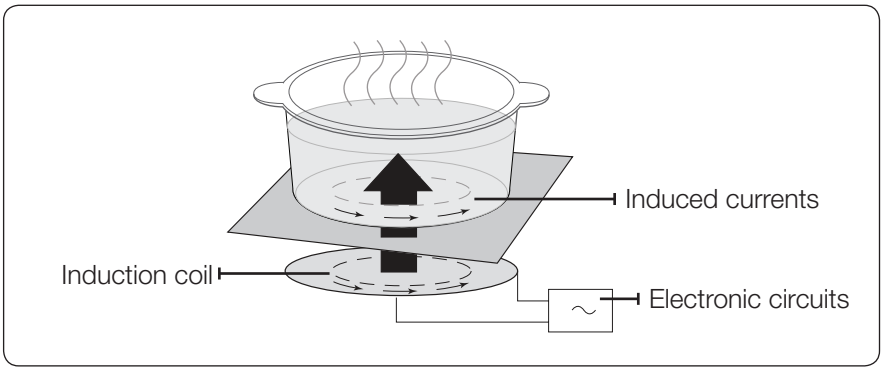
Installation brackets



Screws

INDUCTION HEATING

- **The Principle of Induction Heating**: When you place your cookware on a cooking zone and you turn it on, the electronic circuits in your induction hob produce “induced currents” in the bottom of the cookware which instantly raise cookware’s temperature.



- **Greater speed in cooking and frying**: As the pan is heated directly and not the glass, the efficiency is greater than in other systems because no heat is lost. Most of the energy absorbed is transformed into heat.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_EN.indd 16 2013-05-06 2:07:03

THE KEY FEATURES OF YOUR APPLIANCE

- **Ceramic glass cooking surface** : The appliance has a ceramic glass cooking surface and four rapid - response cooking zones.
- **Touch control sensors** : Your appliance is operated using touch control sensors.
- **Easy cleaning** : One advantage of the ceramic glass cooking surface and the control sensors is their accessibility. The smooth, flat surface is easy to clean.
- **On/Off sensor** : The “On/Off” control sensor provides the appliance with a separate mains switch. Touching this sensor switches the power supply on or off completely.
- **Control and function indicators** : Digital displays and indicator lights provide information about settings and activated functions, as well as the presence of residual heat in the various cooking zones.
- **Safety shutoff** : A safety shutoff ensures that cooking zones switch off automatically after a period of time if the setting has not been changed.
- **Residual heat indicator** : An icon for residual heat appears in the display if the cooking zone is so hot that there is a risk of burning.
- **Power Boost** P : Use this function to heat up the contents of the pan faster than maximum power level ‘15’. (The display will show ‘P’.)
- **Auto Pan-Detection** : Each cooking zone incorporates an automatic pan-detection system, the system is calibrated in order to recognize pans of a diameter just slightly smaller than the cooking zone. Pans must always be placed centrally on each cooking zone. And you should use suitable cookware.
- **Digital displays** :
  - - the appliance has been switched on
  - 1 to 15, P selected heat settings
  - H residual heat (Stay Hot)
  - h residual heat
  - L the child lock is activated
  - E 5 error message, the touch sensor button has been touched for longer than 8 seconds.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_EN.indd 17 2013-05-06 2:07:04

- error message, when the hob is overheated because of abnormal operation. (example : operation with empty cookware)
- message, cookware is unsuitable or too small or no cookware has been placed on the cooking zone.

- **Keep warm** : Use this function to keep cooked food warm. The display will show '.
- **Pause** : Use this fuction to switch all cooking zones on to the low power setting. (example : to take a telephone call) The display will show '.
- **Complete Bridge zone selector :** Use this function to expand cooking zone into complete left side.

SAFETY SHUTOFF

If one of the cooking zones is not switched off or the heat setting is not adjusted after an extended period of time, that particular cooking zone will automatically switch itself off.
Any residual warmth will be indicated with , (for "hot") in the digital displays corresponding to the particular cooking zones.
The cooking zones switch themselves off at the following times.

Heat setting	Switch off
1-3	After 6 hours
4-6	After 5 hours
7-9	After 4 hours
10-15	After 1.5 hours

If the Hob is overheated because of abnormal operation, will be displayed. And the Hob will be switched off.

If cookware is unsuitable or too small or no cookware has been placed on the cooking zone, will be displayed. And after 1 minute the corresponding cooking zone will be switched off.

Should one or more of the cooking zones switch off before the indicated time has elapsed, see the section "Troubleshooting".

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_EN.indd 18 2013-05-06 2:07:04

Other reasons why a cooking zone will switch itself off

All cooking zones will switch themselves off if liquid boils over and lands on the control panel.
The automatic shutoff will also be activated if you place a damp cloth on the control panel. In both of these instances, the appliance will need to be switched on again using the main **On/Off control** ⏻ sensor after the liquid or the cloth has been removed.

RESIDUAL HEAT INDICATOR

When an individual cooking zone or the hob is turned off, the presence of residual heat is shown with an H, h (for “hot”) in the digital display of the appropriate cooking zones. Even after the cooking zone has been switched off, the residual heat indicator goes out only after the cooking zone has cooled.
You can use the residual heat for thawing or keeping food warm.

⚠ WARNING As long as the residual heat indicator is illuminated, there is a risk of burns.

⚠ WARNING If the power supply is interrupted, the H, h symbol will go out and information about residual heat will no longer be available. However, it may still be possible to burn yourself. This can be avoided by always taking care when near the hob.

TEMPERATURE DETECTION

If for any reason the temperatures on any of the cooking zones were to exceed the safety levels, should this happen then the cooking zone will automatically reduce to a lower power level. When you have finished using the hob, the cooling fan will continue to run until the hob’s electronics has cooled down. And the cooling fan switched itself off depending upon the temperature of the electronics.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_EN.indd 19 2013-05-06 2:07:05

before you begin

INITIAL CLEANING

Wipe the ceramic glass surface with a damp cloth and ceramic cooktop glass cleaner.

⚠ WARNING Do not use caustic or abrasive cleaners. The surface could be damaged.

hob use

COOKWARE FOR INDUCTION COOKING ZONES

The induction hob can only be turned on when cookware with a magnetic base is placed on one of the cooking zones. You can use the following suitable cookware.

Cookware material

Cookware material	Suitable
Steel, Enamelled steel	Yes
Cast iron	Yes
Stainless steel	If appropriately labelled by the manufacturer
Aluminium, Copper, Brass	No
Glass, Ceramic, Porcelain	No

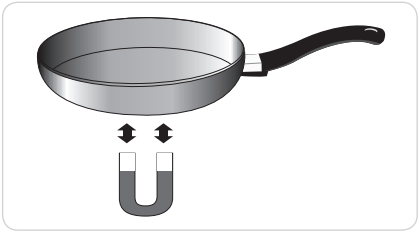
Cookware for induction hob is labelled as suitable by the manufacturer.

Certain cookware can make noise when being used on induction cooking zones. These noise are not a fault in the appliance and do not affect operation in any way.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_EN.indd 20 2013-05-06 2:07:05

SUITABILITY TEST

Cookware is suitable for induction cooking, if a magnet sticks to the bottom of the cookware and cookware is labelled as suitable by the cookware manufacturer.



SIZE OF PANS

Induction cooking zones adapt automatically to the size of the bottom of the cookware up to a certain limit. However the magnetic part of the bottom of the cookware must have a minimum diameter depending upon the size of the cooking zone.

Diameter of cooking zones	Minimum diameter of the bottom of the cookware
280 mm	180 mm
145 mm	100 mm
Front or Rear Bridge	120 mm
Complete Bridge	180 mm (long side dimension), oval, fish kettle

OPERATING NOISES

If you can hear.

- Cracking noise : cookware is made of different materials.
- Whistling : you use more than two cooking zones and the cookware. is made of different materials.
- Humming : you use high power levels.
- Clicking : electric switching occurs.
- Hissing, Buzzing : the fan operates.

The noise are normal and do not refer to any defects.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_EN.indd 21 2013-05-06 2:07:05

USING SUITABLE COOKWARE

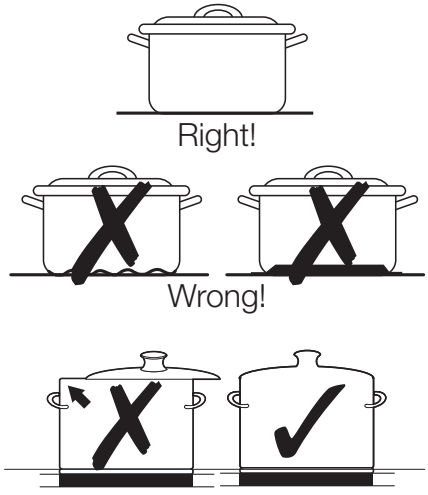
Better pans produce better results.

- You can recognise good pans by their bases. The base should be as thick and flat as possible.
- When buying new pans, pay particular attention to the diameter of the base. Manufacturers often give only the diameter of the upper rim.
- Do not use pans which have damaged bases with rough edges or burrs. Permanent scratching can occur if these pans are slid across the surface.
- When cold, pan bases are normally bowed slightly inwards (concave). They should never be bowed outwards (convex).
- If you wish to use a special type of pan, for example, a pressure cooker, a simmering pan, or a wok, please observe the manufacturer's instructions.

Energy saving tips

You can save valuable energy by observing the following points.

- Always position pots and pans before switching on the cooking zone.
- Dirty cooking zones and pan bases increase power consumption.
- When possible, position the lids firmly on the pots and pans to cover completely.
- Switch the cooking zones off before the end of the cooking time to use the residual heat for keeping foods warm or for thawing.



(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_EN.indd 22 2013-05-06 2:07:05

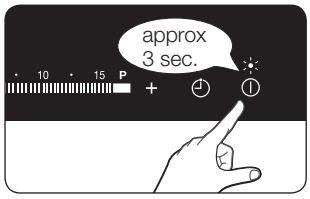
USING THE TOUCH CONTROL SENSORS

To operate the touch control sensors, touch the desired panel with the tip of your pointed finger until the relevant displays illuminate or go out, or until the desired function is activated.
Ensure that you are touching only one sensor panel when operating the appliance. If your finger is too flat on the panel, an adjacent sensor may be actuated as well.

SWITCHING THE APPLIANCE ON

1. When power is connected, first touch the **Lock control** sensor for approximately 3 seconds.

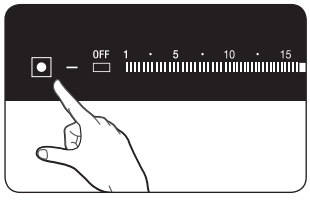
2. The appliance is switched on using the **On/Off control** ⏻ sensor.
   Touch the **On/Off control** ⏻ sensor for 3 seconds.
   The digital displays will show **-**.



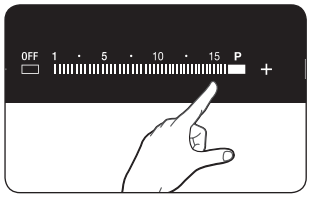
After the **On/Off control** ⏻ sensor has been actuated to switch on your appliance, a heat setting must be selected within approximately 10 seconds. Otherwise, the appliance will switch itself off for safety reasons.

SELECT COOKING ZONE AND HEAT SETTING

1. For selecting the cooking zone, touch the corresponding cooking zone's key.



2. For setting and adjusting the power level, touch the **Heat setting selectors**.

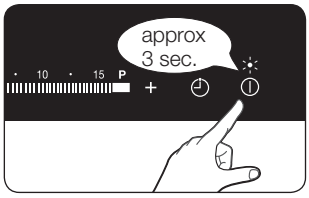


(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_EN.indd 23 2013-05-06 2:07:06

If more than one sensor is pressed for longer than 8 seconds, E5 will show in the heat setting display. To reset, touch the **On/Off control** ⏻ sensor.

SWITCHING THE APPLIANCE OFF

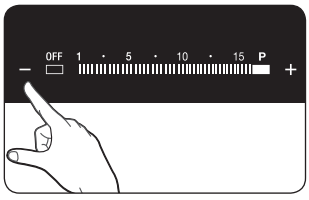
To completely switch off the appliance, use the **On/Off control** ⏻ sensor.
Touch the **On/Off control** ⏻ sensor for 3 seconds.



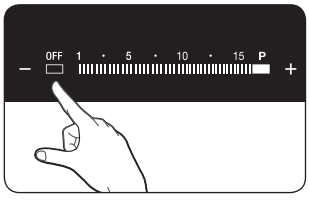
After switching off a single cooking zone or the entire cooking surface, the presence of residual heat will be indicated in the digital displays of the corresponding cooking zones in the form of an H or h (for “hot”).

SWITCHING A COOKING ZONE OFF

1. To switch off a cooking zone, return the setting to - by using the control panel’s ⊖ **control** sensor.



2. Or simply touch the corresponding cooking zone’s OFF Key.



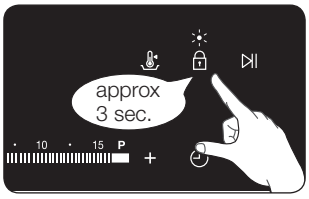
USING THE CHILD SAFETY LOCK

You can use the child safety lock to safeguard against unintentionally turning on a cooking zone and activating the cooking surface. Also the control panel, with the exception of the **On/Off control** ⏻ sensor, can be locked in order to prevent the settings from being changed unintentionally, for example, by wiping over the panel with a cloth.

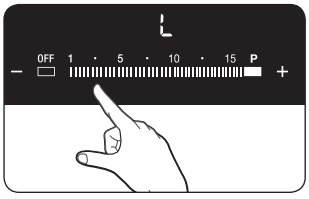
(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_EN.indd 24 2013-05-06 2:07:06

Switching the child safety lock on / off

1. Touch the **Lock control** sensor for approximately 3 seconds.
   An acoustic signal will sound as confirmation.



2. Touch **any control** sensor.
   will appear in the displays, indicating the child safety lock has been activated.



3. For switching the child safety lock off, touch the **Lock control** sensor again for 3 seconds.
   An acoustic signal will sound as confirmation.

TIMER

There are two ways to use the timer:

Using the timer as a safety shutoff:

If a specific time is set for a cooking zone, the cooking zone will shut itself off once this period of time has elapsed. This function can be used for multiple cooking zones simultaneously.

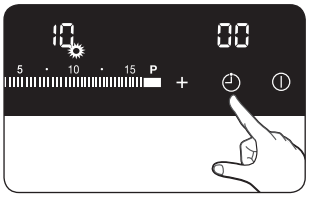
Using the timer to count down:

The countdown timer cannot be used if a cooking zone has been switched on.

Setting the safety shutoff

The cooking zone(s) for which you want to apply the safety shutoff must be switched on.

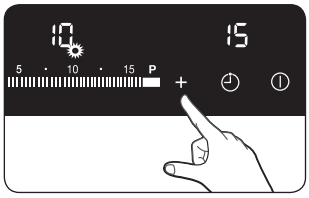
1. After cooking zone is switched on for operation, touch the **Timer control** sensor to activate the flash signal for the corresponding cooking zone.
   Press the **Timer control** sensor multiple times if necessary until the right cooking zone is selected.
   For example, the front left indicator corresponds to the front left



(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_EN.indd 25 2013-05-06 2:07:07

cooking zone. 88 will appear in the timer display.
The next active cooking zone is selected by touching the **Timer control** ◴ sensor again.

2. Use the **Timer setting selectors** (⊕ or ⊖) to set the desired amount of time, for example, 15 minutes, after which the cooking zone will automatically switch itself off. The safety shutoff is now activated.



To display the time remaining for any of the cooking zones, use the **Timer control** ◴ sensor.
The corresponding control indicator will begin to blink slowly.
The settings are reset using the **Timer setting selectors** (⊕ or ⊖). After the set period of time has elapsed, the cooking zone automatically switches itself off, an acoustic signal sounds as confirmation and the timer display indicates.

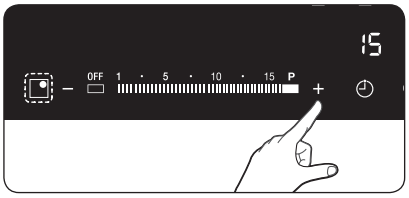
To change the settings quicker, touch any of the ⊕ or ⊖ **control** sensors until the desired value is reached.
If the ⊖ **control** sensor is touched first, the time setting will begin at 99 minutes; if the ⊕ **control** sensor is touched first, the time setting will begin at 1 minute.

Countdown timer

For the countdown timer to be used, the appliance must be switched on but all the cooking zones must be switched off.

1. Touch the **Timer control** ◴ sensor.
88 will appear in the timer display.

2. Set the desired period of time using the right rear cooking zone's **Timer setting selectors** (⊕ or ⊖).
The countdown timer function is now activated and the remaining time appears in the timer display.
To cancel the remaining time, touch the Timer control ◴ sensor.



(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_EN.indd 26 2013-05-06 2:07:08

POWER BOOST CONTROL

The power boost function P makes additional power available to the each cooking zones. (example : bring a large volume of water to the boil)

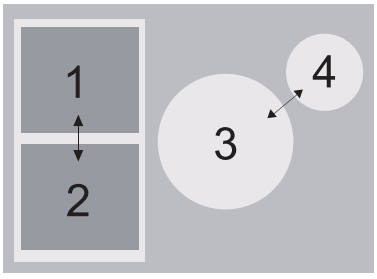
Cooking zones	Max Boost time
280 mm	5 min
145 mm	10 min
Front or Rear Bridge	10 min
Complete Bridge	5 min

After these times, the cooking zones automatically return to power level 15.

In certain circumstances, the Power boost function may be deactivated automatically to protect the internal electronic components of the hob.

POWER MANAGEMENT

The cooking zones have a maximum power available to them.
If this power range is exceeded by switching on the power boost function, Power Management automatically reduced the heat setting of cooking zone.



- Left side : No.1 and No.2 is paired cooking zone
- Right side : No.3 and No.4 is paired cooking zone

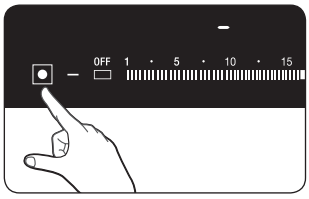
The indicator for this cooking zone alternates for some seconds between the set heat setting and the maximum possible heat setting. After then, the indicator changes from the set heat setting to maximum possible heat setting.

To use the power boost function P for 280 mm cooking zone, switch off 145 mm cooking zone.

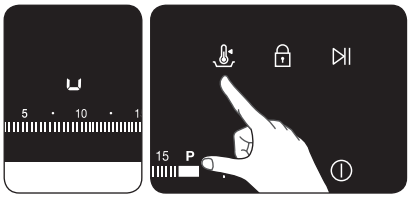
(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_EN.indd 27 2013-05-06 2:07:08

KEEP WARM

1. Use this function to Keep cooked food Warm. Touch the corresponding cooking zone's Key.



2. Touch the **Keep Warm** Key.



PAUSE

The PAUSE ⏯ function simultaneously switches all cooking zones that are switched on to the low power setting and then back to the heat setting that was previously set. This function can be used to briefly interrupt and then continue the cooking process e.g. to take a telephone call.

When the PAUSE ⏯ function is activated, all touch sensors except for the '**PAUSE**', '**Lock**' and the '**On/Off**' control sensors are disabled. To resume cooking, touch the PAUSE button again.

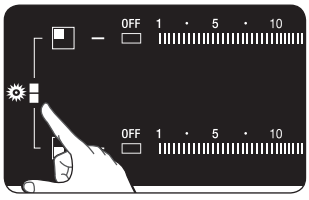
	Control Panel	Display
To Switch on	Touch PAUSE ⏯	
To Switch off	Touch PAUSE ⏯	return to previous power level

Timer functions are not stopped by PAUSE ⏯.

BRIDGE CONTROL

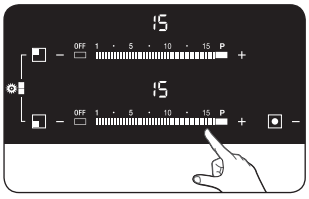
The bridge function can operate complete left side cooking zone for using large size cookware. (example : oval cookware, fish kettle)

1. Touch the complete **Bridge** zone sensor key.



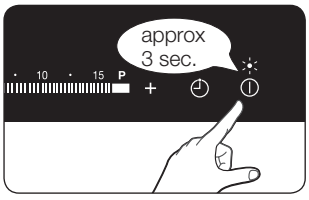
(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_EN.indd 28 2013-05-06 2:07:09

2. Touch the heat setting selectors (⊕ or ⊖). Heat setting display of left side(front, rear) will be changed together.

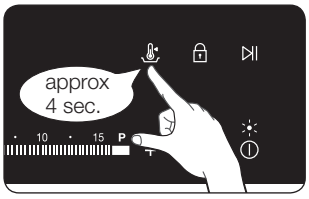


SOUND ON/OFF

1. Touch the **On/Off control** ⏻ sensor for 3 seconds.
The digital displays will show -.



2. Touch the **Keep Warm** Key for 4 seconds within 10 seconds after Power On.



3. Sound will OFF and oF will show in the Timer display.

4. To change Sound setting, repeat No1 and No2 procedure.
Sound will ON and on will show in the Timer display.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_EN.indd 29 2013-05-06 2:07:10

SUGGESTED SETTINGS FOR COOKING SPECIFIC FOODS

The figures in the table below are guidelines. The heat settings required for various cooking methods depend on a number of variables, including the quality of the cookware being used and the type and amount of food being cooked.

Switch Setting	Cookingmethod	Examples for Use
14-15	Warming Sautéing Frying	Warming large amounts of liquid, boiling noodles, searing meat, (browning goulash,braising meat)
10-13	Intensive Frying	Steak, sirloin, hash browns, sausages, pancakes / griddle cakes
8-9	Frying	Schnitzel / chops, liver, fish, rissoles, fried eggs
6-7	Boiling	Cooking up to 1.5 l liquid, potatoes, vegetables
3-5	Steaming Stewing Boiling	Steaming and stewing of small amounts of vegetables, boiling rice and milk dishes
1-2	Melting	Melting butter, dissolving gelatine, melting chocolate

- The heat settings indicated in the table above are provided only as guidelines for your reference.
- You will need to adjust the heat settings according to specific cookware and foods.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_EN.indd 30 2013-05-06 2:07:10

cleaning and care

HOB

⚠ WARNING Cleaning agents must not come into contact with a heated ceramic glass surface: All cleaning agents must be removed with adequate amounts of clean water after cleaning because they can have a caustic effect when the surface becomes hot. Do not use any aggressive cleaners such as grill or oven sprays, scouring pads or abrasive pan cleaners.

Clean the ceramic glass surface after each use when it is still warm to the touch. This will prevent spillage from becoming burnt onto the surface. Remove scales, watermarks, fat drippings and metallic discolouration with the use of a commercially available ceramic glass or stainless steel cleaner.

Light Soiling

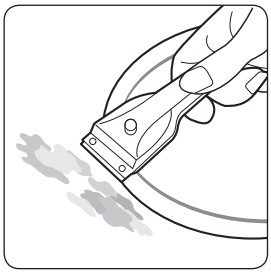
1. Wipe the ceramic glass surface with a damp cloth.
2. Rub dry with a clean cloth. Remnants of cleaning agent must not be left on the surface.
3. Thoroughly clean the entire ceramic glass cooking surface once a week with a commercially available ceramic glass or stainless steel cleaner.
4. Wipe the ceramic glass surface using adequate amounts of clean water and rub dry with a clean lint - free cloth.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_EN.indd 31 2013-05-06 2:07:10

Stubborn Soiling

1. To remove food that has boiled over and stubborn splashes, use a glass scraper.
2. Place the glass scraper at an angle to the ceramic glass surface.
3. Remove soiling by scraping with the blade.

Glass scrapers and ceramic glass cleaners are available from specialty retailers.



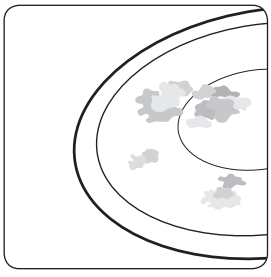
Problem Dirt

1. Remove burnt-on sugar, melted plastic, aluminium foil or other materials with a glass scraper immediately and while still hot.

⚠ WARNING There is a risk of burning yourself when the glass scraper is used on a hot cooking zone:

2. Clean the hob as normal when it has cooled down.
   If the cooking zone on which something has melted has been allowed to cool, warm it up again for cleaning.

Scratches or dark blemishes on the ceramic glass surface, caused, for example, by a pan with sharp edges, cannot be removed. However, they do not impair the function of the hob.



(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_EN.indd 32 2013-05-06 2:07:10

HOB FRAME (OPTION)

⚠ WARNING Do not use vinegar, lemon juice or scale remover on the hob frame; otherwise dull blemishes will appear.

1. Wipe the frame with a damp cloth.
2. Moisten dried debris with a wet cloth. Wipe and rub dry.

TO AVOID DAMAGING YOUR APPLIANCE

- Do not use the hob as a work surface or for storage.
- Do not operate a cooking zone if there is no pan on the hob or if the pan is empty.
- Ceramic glass is very tough and resistant to temperature shock, but it is not unbreakable. It can be damaged by a particularly sharp or hard object dropping onto the hob.
- Do not place pans on the hob frame. Scratching and damage to the finish may occur.
- Avoid spilling acidic liquids, for example, vinegar, lemon juice and descaling agents, onto the hob frame, since such liquids can cause dull spots.
- If sugar or a preparation containing sugar comes into contact with a hot cooking zone and melts, it should be cleaned off immediately with a kitchen scraper while it is still hot. If allowed to cool, it may damage the surface when removed.
- Keep all items and materials that could melt, for example, plastics, aluminium foil and oven foils, away from the ceramic glass surface. If something of this nature melts onto the hob, it must be removed immediately with a scraper.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_EN.indd 33 2013-05-06 2:07:10

FAQS AND TROUBLESHOOTING

A fault may result from a minor error that you can correct yourself with the help of the following instructions. Do not attempt any further repairs if the following instructions do not help in each specific case.

⚠ WARNING Repairs to the appliance are to be performed only by a qualified service technician. Improperly effected repairs may result in considerable risk to the user. If your appliance needs repair, please contact your customer service centre.

What should I do if the cooking zones are not functioning?

Check for the following possibilities:

- The fuse in the house wiring (fuse box) is intact. If the fuses trip a number of times, call an authorised electrician.
- The appliance is properly switched on.
- The control indicators in the control panel are illuminated.
- The cooking zone is switched on.
- The cooking zones are set at the desired heat settings.

What should I do if the cooking zones will not switch on?

Check for the following possibilities:

- A period of more than 10 seconds has elapsed between when the On/Off button was actuated and the desired cooking zone switches on (see the section “Switching the appliance on”).
- The control panel is partially covered by a damp cloth or liquid.

What should I do if the display except for H, h the residual warmth indicator suddenly disappears?

This could be a result of one of two possibilities:

- The On/Off sensor was accidentally actuated.
- The control panel is partially covered by a damp cloth or liquid.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_EN.indd 34 2013-05-06 2:07:10

What should I do if, after the cooking zones have been switched off, residual warmth is not indicated in the display?

Check for the following possibility:

- The cooking zone was only briefly used and therefore did not become hot enough. If the cooking zone is hot, please call the customer service centre.

What should I do if the cooking zone will not switch on or off?

This could be due to one of the following possibilities:

- The control panel is partially covered by a damp cloth or liquid.
- The child safety lock is on.

What should I do if the 5E display is illuminated?

Check for the following:

- The control panel is partially covered by a damp cloth or liquid. To reset, press the “On/Off” control sensor.

What should I do if the dE display is illuminated?

Check for the following:

- The hob is overheated because of abnormal operation.
- After hob is cooled down, press the “On/Off” control sensor for resetting.

What should I do if the 9 display is illuminated?

Check for the following:

- Cookware is unsuitable or too small or no cookware has been placed on the cooking zone.
- If you use suitable cookware, displayed message will automatically disapear.

What should I do if the cooling fan runs after the hob is turned off?

Check for the following:

- When you have finished using the hob, the cooling fan runs by itself for cooling down.
- After the hob’s electronics has cooled down, the cooling fan will be turned off.

If you request a service call because of an error made in operating the appliance, the visit from the customer service technician may incur a charge even during the warranty period.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_EN.indd 35 2013-05-06 2:07:11

SERVICE

Before calling for assistance or service, please check the section “Troubleshooting”.
If you still need help, follow the instructions below.

Is it a technical fault?

If so, please contact your customer service centre.
Always prepare in advance for the discussion. This will ease the process of diagnosing the problem and also make it easier to decide if a customer service visit is necessary.
Please take note of the following information.

- What form does the problem take?
- Under what circumstances does the problem occur?

When calling, please know the model and serial number of your appliance. This information is provided on the rating plate as follows:

- Model description
- S/N code (15 digits)

We recommend that you record the information here for easy reference.

Model: _____

Serial number: _____

When do you incur costs even during the warranty period?

- if you could have remedied the problem yourself by applying one of the solutions provided in the section “Troubleshooting”.
- if the customer service technician has to make several service calls because he was not provided with all of the relevant information before his visit and as a result, for example, has to make additional trips for parts. Preparing for your phone call as described above will save you the cost of these trips.

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_EN.indd 36 2013-05-06 2:07:11

technical data

TECHNICAL DATA

Appliance dimensions	Width	800 mm
	Depth	520 mm
	Height	56 mm
Worktop cut - out dimensions	Width	750 mm
	Depth	490 mm
	Corner radius	3 mm
Connection voltage		220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz
Maximum connected load power		7.2 kW
Weight	Net	15.5 kg
	Gross	18.7 kg

COOKING ZONES

Position	Diameter	Power
Rear right	145 mm	1200 W / Boost 2000 W
Center	280 mm	2400 W / Boost 3600 W
Front Bridge	-	1800 W / Boost 2600 W
Rear Bridge	-	1800 W / Boost 2600 W
Complete Bridge	-	3300 W / Boost 3600 W

(Best)NZ84F7NC6AB_EE_DG68-00512A_EN.indd 37 2013-05-06 2:07:11

memo

memo

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030-6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	0180 5 SAMSUNG bzw. 0180 5 7267864* (*0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)	www.samsung.com
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56 480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Code No.: DG68-00512A